Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 22:25

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-wgn-11b-p-4886.html



# Piec konwekcyjny FOINOX WGN 1/1B

## Opis produktu

**Dane techniczne:**
1. Wymiary pieca: 695Lx620Px555H (mm)
2. Pojemność: 3 X GN1/1
3. Rozstaw prowadnic: 95 mm
4. Napięcie: AC 230V - 50Hz
5. Moc: kW 3,5
6. Waga netto - brutto: kg 50 - 55
7. Sterowanie:

**Zobacz panel sterowania kliknij >>**

Opcja - Piec FOINOX WGN 1/1W (biały) **kliknij >>**

**Opis produktu:**
Seria **B&W Line Foinox** została stworzona, aby zaprezentować ekspertom z dziedziny gastronomii uniwersalne i wytrzymałe urządzenie. Doskonałe efekty kulinarne, zwarta konstrukcja, prosty system zarządzania przepisami kulinarnymi, złącze USB oraz szeroki wybor produktow sprawiają, że seria **B&W Line** jest jedyna w swoim rodzaju i zaspokaja wymagania kuchni nowoczesnej. Piece konwekcyjne z serii **WGN** zaprojektowane dla właścicieli małej gastronomii, są bardzo praktyczne i funkcjonalne oraz gwarantują doskonałe efekty kulinarne. Są stosowane w gastronomii, piekarnictwie i ciastkarstwie, sterowane poprzez niezawodny i prosty w użyciu ekran dotykowy, posiadają komorę z zaokrąglonymi narożnikami bez ostrych kantow, ktora gwarantuje rownomierne rozprowadzanie ciepła. Manualne i automatyczne nawilżanie zapewnia optymalną wilgotność w komorze pieca, niezbędną do przyrządzania delikatnych potraw. Specjalny iniektor wpuszcza wodę bezpośrednio na elementy grzewcze do wnętrza komory pieca; wentylator rozpryskuje ją rownomiernie dookoła komory pieca, tworząc środowisko gdzie procentowa wilgotność jest idealna zarowno dla najbardziej delikatnej żywności.

**Uwaga!**
Cena pieca konwekcyjnego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.
Pojemniki GN **kliknij>>**
Ruszty **kliknij >>**