

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/piec-konwekcyjno-parowy-millennial-20-x-gn-11-elektryczny-sterowany-elektromechanicznie-p-26844.html>



Piec konwekcyjno - parowy Millennial 20 x GN 1/1 elektryczny, sterowany elektromechanicznie

Cena brutto	42 864,45 zł
Cena netto	34 849,15 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MKF2011S
Kod producenta	MKF2011S
Producent	HENDI

Opis produktu

Piec konwekcyjno - parowy Millennial 20 x GN 1/1 elektryczny, sterowany elektromechanicznie

- Panel sterowania składa się z 3 pokręteł:
 1. Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON-STOP
 2. Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 275°C
 3. 5-stopniowa regulacja zaparowania komory
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 5-stopniowa regulacja stopnia zaparowania,
- blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu,
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwacje procesów zachodzących w piecu,
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie,
- Drzwi z zawiasem po prawej,
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi,
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany,
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni,
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze,
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304,
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca – Obudowa w całości ze stali nierdzewnej,

- Współczynnik szczelności: IPX 4,
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia,
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji.