

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/piec-konwekcyjny-z-nawilzaniem-p-17333.html>

Piec konwekcyjny z nawilżaniem

Cena brutto	2 424,51 zł
Cena netto	1 971,15 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	227077
Kod producenta	227077
Producent	HENDI

Opis produktu

Piec konwekcyjny z nawilżaniem

Piec konwekcyjny z nawilżaniem. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych, lokali typu fast-food, do przygotowywania zapiekanek, tarty, pieczonych warzyw i innych artykułów prosto z pieca, a także do małych piekarni i sklepów, które chcą poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo.

Niewielkie rozmiary, zasilanie na 230 V oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie.

Urządzenie niezwykle proste do zainstalowania oraz obsługi.

Cechy produktu:

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi.
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory.
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory.
- Zakres temperatur: od 50°C do 300°C.
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku.
- Timer od 0 do 120 minut.
- Na 4 blachy 438×315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm.
- 4 blachy w zestawie.
- Waga: 36 kg.

Parametry:

Sterowanie: manualne

wymiary w mm: 595×595×(H)570

pojemność komory : 4 blachy 438x315 mm

odległość pomiędzy prowadnicami: 70 mm

timer: 120 min

moc (W): 2670

napięcie (V): 230

waga w kg: 36

Nawilżanie: bezpośrednie za pomocą przycisku