

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 5 x GN 1/1 | 6,0 kW | Inoxtrend PEDA 105E

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: PEDA 105E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**20 153,06 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 5 x GN 1/1 | 6,0 kW | Inoxtrend PEDA 105E

Urządzenie oferuje trzy tryby obróbki: konwekcję, parę oraz tryb mieszany, dzięki czemu proces można dopasować do rodzaju potrawy. Bezpośredni natrysk pary zapewnia warunki do pieczenia, gotowania i regeneracji. Maksymalna temperatura 275°C pozwala na intensywne grillowanie i przyrumienianie.

Sterowanie odbywa się za pomocą panelu analogowego z trzema pokrętłami: czasu, temperatury i nawilżania. Wentylator pracuje z jedną prędkością, zapewniając stabilną i równomierną obróbkę termiczną produktów. Manualny zawór odpowietrzający daje kontrolę nad wilgotnością w komorze pieczenia.

- Rozstaw prowadnic 67 mm wspiera cyrkulację powietrza i równomierne wypieki.

- Oświetlenie LED w drzwiach zapewnia widoczność wnętrza podczas pracy.
- Moc 6,0 kW, zasilanie 400 V, waga urządzenia 82 kg.

Piec nie posiada automatycznego systemu mycia; konstrukcja jest przystosowana do łatwego czyszczenia manualnego. Solidna budowa odpowiada wymaganiom profesjonalnej eksploatacji. Za dopłatę dostępne są akcesoria: prysznic ręczny, prawy zawias drzwi, podstawa pod piec z prowadnicami na 7 poziomów, okap wyciągowy oraz okap kondensacyjny.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 710
Głębokość (mm): 770
Wysokość (mm): 600
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 6.0
Waga (kg): 82
Ilość półek: 5
Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: