

Piec konwekcyjno-parowy FED04 | 4xGN1/1 | 4x600x400 | sonda | 9 programów | 5,45kW Resto Quality FED04



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FED04

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**11 825,59 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis urządzenia:

- dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piece Resto Quality to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej
- piec umożliwia: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie, regenerację
- dzięki odpowiednio wyprofilowanym łopatkom wentylatora z autorewersem przepływ powietrza jest optymalny i zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze
- funkcja naparowania oraz sonda pomiarowa, precyzyjnie kontrolująca temperaturę wewnątrz potraw, pozwalają na perfekcyjną obróbkę mięs, drobiu, ryb czy warzyw
- drzwi pieca wykonane są z podwójnej szyby atermicznej, dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu dają one gwarancję bezpieczeństwa i chronią przed oparzeniem
- możliwość prowadzenia jednocześnie obróbki różnych potraw, bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach
- proste otwieranie szyby ułatwiające utrzymanie pieca w czystości
- oświetlenie wnętrza pieca gwarantują bardzo wydajne lampy halogenowe
- uszczelka drzwi wykonana jest z gumy silikonowej, odpornej na wysokie temperatury i ścieranie

- łatwy w obsłudze, elektroniczny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów
- para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- podwójny cyfrowy wyświetlacz
- stopień ochrony IPX3
- procentowe ustawienie stopnia naparowania
- możliwość włączenia i wyłączenia światła w komorze
- prowadnice umożliwiające korzystanie z blach GN 1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400
- system szybkiego schładzania komory pieca
- zatrzaskowy zamek drzwi
- prowadnice na blachy wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki umożliwiające właściwe wypoziomowanie pieca
- funkcja wstępnego nagrzewania
- funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs
- sonda do pomiaru temperatury w zestawie
- trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza

Parametry techniczne

- Sterowanie: Elektroniczne
- pojemność: 4 blachy 600x400 mm lub GN1/1
- wymiary zewnętrzne: 840x910x670 mm
- odległość między prowadnicami: 80 mm
- waga: 79 kg
- moc: 5,45 kW
- napięcie: 400 V
- temperatura: 35-280 °C

Wyposażenie dodatkowe:

- okap nad piec z łapaczami tłuszczu 900x1100x450 – **2 399 zł netto**
- podstawa pod piec z prowadnicami na tace – **1 710 zł netto**
- zmiękcacz manualny LT8
- zmiękcacz automatyczny RQ4TD
- płyta szamotowa GN1/1 do pizzy
- drzwi pieca otwierane na prawą stronę
- prysznic do mycia komory

Dlaczego warto wybrać piece konwekcyjno-parowe Resto Quality FED04?

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech najlepszy w tej cenie na rynku.
- Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piece Resto Quality to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej.
- Prowadnice wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej umożliwiają korzystanie z blach GN 1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400mm.
- Umożliwia gotowanie różnych produktów na kilku poziomach jednocześnie, co pozwala na elastyczną pracę w kuchni.
- Możliwość zapisania 9 indywidualnych programów.
- Specjalna klamka oraz drzwi pieca wykonane z podwójnej szyby atermicznej zapobiegają oparzeniu i umożliwiają utrzymanie komory w czystości.
- Sonda pomiarowa umożliwia kontrolowanie temperatury pieczonych potraw, dzięki czemu mamy pewność, że przygotowywane mięsa będą idealne.
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Do pobrania:

[Instrukcja obsługi](#)

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 840

Głębokość (mm): 910

Wysokość (mm): 670

Model: FED04

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 5.45

Waga (kg): 79

Ilość półek: 4

Sterowanie: Elektroniczne

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Sonda potraw: Tak

Układ przewodnic: Wzdłużny

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

