

Gazowy piec piekarniczy | modułowy | konwekcyjno-parowy | 9x 400x600 | 14 kW | PM-G-9



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PM-G-9

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**38 255,83 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis urządzenia:

- Gazowy piec piekarniczy znajdujące zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
 - Piec pomieści 9 blach 400x600 mm
 - Równomierny rozkład temperatur dzięki podwójnym wentylatorom
-

- Prosty w obsłudze i intuicyjny elektroniczny panel sterowania
- Wyposażony w generator pary sterowany manualnie
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora pieca zaprojektowana ze stali chromowo-niklowej AISI 304
- Drzwi pieca z uchwytem atermicznym oraz podwójną szybą
- Regulowana temperatura wypieku od 30 °C do 300 °C
- Oświetlenie wewnętrzne
- **Okap, który znajduje się w zestawie jest integralną częścią pieca i służy do odparowywania pary. W piecach z zasilaniem gazowym musi być zamontowany również okap z wyciągiem mechanicznym!**
- Opcjonalnie dostępna komora wzrostowa wyposażona w kółka z blokadą
- Solidna i łatwa do czyszczenia konstrukcja
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP
- Certyfikat CE

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 850x1050x1260
- Pojemność: 9 blach 400x600 mm
- Moc elektryczna (kW): 14
- Rodzaj gazu: gaz ziemny (G20)
- Stopień ochrony szczelności: IP 20
- Napięcie zasilania: 230 V
- Prąd znamionowy [A]: 50
- Waga (kg): 320

Wyposażenie dodatkowe:

-

MK-PM - Komora wzrostowa

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

