
Piec konwekcyjny z nawilżaniem, STALGAST ShopCook, manualny, 4x600x400/4xGN 1/1, P 6.3 kW, Stalgast 912059



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: S912059

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**8 740,38 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjny z nawilżaniem, STALGAST ShopCook, to nowoczesne urządzenie do pieczenia, które łączy zaawansowaną technologię i niezawodność. Wyposażony w manualne sterowanie, piec da ci pełną kontrolę nad procesem pieczenia. Jest on wydajny i elastyczny, zdolny do obsługi czterech blach o rozmiarach 600x400 lub GN 1/1 jednocześnie.

Wykorzystanie tego pieca konwekcyjnego przynosi wiele korzyści. Przede wszystkim, dzięki funkcji nawilżania, pieczenie staje się równomierniejsze, a potrawy utrzymują wilgoć, co poprawia ich jakość i smak. Ponadto, urządzenie ma funkcję rewersu wentylatora, która zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła. Alarm na koniec cyklu pracy i bezpieczeństwo zapewniające termostat to dodatkowe atuty tego modelu.

Dane techniczne

- Potrzebna moc elektryczna: 6.3 kW
 - Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość): 820 x 805 x 555 mm
-

-
- Waga: 55 kg
 - Zasilanie: Elektryczne, 400 V
 - Maksymalna temperatura: 250 °C, minimalna: 50 °C
 - Ilość półek: 4
 - Rozmiar blach: 600 x 400 mm lub GN 1/1
 - Częstotliwość pracy: 50/60 Hz
 - Regulacja czasu pracy: od 0 do 60 minut i tryb non-stop
 - Wentylator z rewersem
 - Nawilżanie: tak
 - Dane dodatkowe: manualny panel sterowania, wyłącznik drzwiowy, alarm na koniec cyklu, poziom głośności ~70 dB

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-3 tygodni

Szerokość (mm): 820

Głębokość (mm): 805

Wysokość (mm): 555

Linia: ShopCook

Zasilanie: elektryczne

Marka: Stalgast

Moc elektryczna (kW): 6.3

Waga (kg): 55

Ilość półek: 4

Rodzaj pojemników: 1/1 GN + 600 x 400 EN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: