

Piec konwekcyjno - parowy gazowy ADVANCE DirectSteam 20GN-2/1 1165x1140x1840, Fagor professional AW-202-G R SW S T K



Krótki opis produktu:

Gazowy piec konwekcyjno-parowy Fagor AW-202-G NG R SW S T K o pojemności 20 x GN 2/1. Posiada system iClima, automatyczne mycie i funkcję DirectSteam.

Kody produktu

Reference: 19107064

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**133 503,28 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

- **?** Pojemność 20 poziomów dla standardowych pojemników gastronomicznych 2/1 GN.
- **?** System DirectSteam realizujący natryskowe wytwarzanie pary w komorze.
- **?** Szeroki zakres temperatur konwekcji i kombinacji od 30°C do 300°C.
- **?** Funkcja Multiray umożliwia niezależne zarządzanie każdą półką pieca.
- **?** Automatyczny system myjący ułatwiający utrzymanie higieny urządzenia.

Wszystkie dane techniczne i specyfikacje są podane w oparciu o dane producenta. Nie gwarantujemy idealnej kopii. Wszelkie zmiany bez powiadomienia. Wszelkie prawa zastrzeżone. Fagor AW-202-G NG R SW S T K 1165x1140x1840

Wszystkie dane techniczne i specyfikacje są podane w oparciu o dane producenta. Nie gwarantujemy idealnej kopii. Wszelkie zmiany bez powiadomienia. Wszelkie prawa zastrzeżone. Fagor AW-202-G NG R SW S T K 1165x1140x1840

- **?** Pysznik do mycia komory.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-5 tygodni

Szerokość (mm): 1165

Głębokość (mm): 1140

Wysokość (mm): 1840

Zasilanie: gazowe

Napięcie zasilania: 230 V

Ilość półek: 20

Rodzaj pojemników: 2/1 GN

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

