

Piec konwekcyjno-parowy gazowy CONCEPT DirectSteam 10GN-1/1 895x883x1117, Fagor professional C-101-G R



Krótki opis produktu:

Gazowy piec konwekcyjno-parowy Fagor C-101-G NG R z systemem DirectSteam. Obsługuje 10 pojemników GN 1/1 i oferuje zakres temperatur 30-300°C.

Kody produktu

Reference: 19088210

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**44 872,25 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

- **?** Pojemność 10 poziomów dla standardowych pojemników 1/1 GN.
- **?** Szeroki zakres temperatur pracy od 30°C do 300°C.
- **?** System iClima regulujący wilgotność z dokładnością do 10%.
- **?** Funkcja iFunction umożliwia gotowanie nocne, próżniowe oraz pasteryzację.
- **?** Natryskowy sposób wytwarzania pary dla szybkiego nasycenia komory.

Wszystkie dane techniczne i opis produktu są zgodne z dokumentacją producenta. Wszelkie zmiany bez powiadomienia. Wszelkie prawa zastrzeżone. Fagor Professional S.p.A. 2020. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Wszystkie dane techniczne i opis produktu są zgodne z dokumentacją producenta. Wszelkie zmiany bez powiadomienia. Wszelkie prawa zastrzeżone. Fagor Professional S.p.A. 2020. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-5 tygodni

Szerokość (mm): 895

Głębokość (mm): 883

Wysokość (mm): 1117

Zasilanie: gazowe

Napięcie zasilania: 230 V

Ilość półek: 10

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

