

Piec konwekcyjno - parowy elektryczny CONCEPT
DirectSteam 10GN-2/1 1134x1134x1117, Fagor
professional C-102-E R S



Krótki opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy Fagor C-102-E
R S o pojemności 10 x GN 2/1. Natryskowy
system DirectSteam, iClima i sterowanie
Multiray. Zasilanie 400 V.

Kody produktu

Reference: 19107348

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

51 475,50 zł z
podatkiem

Opis produktu:

- ? Wydajno?? 10 poziomów dla standardu gastronomicznego 2/1 GN.
- ? Szeroki zakres temperatur od 30°C do 300°C w trybie konwekcji.
- ? System Multiray umo?liwiaj?cy niezale?ne zarz?dzanie ka?d? pó?k? pieca.
- ? Funkcja iFunction obejmuj?ca gotowanie pró?niowe, pasteryzacj? oraz w?dzenie.
- ? Automatyczna regulacja parametrów w ramach inteligentnego procesu gotowania.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-5 tygodni

Szerokość (mm): 1134

Głębokość (mm): 1134

Wysokość (mm): 1117

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Ilość półek: 10

Rodzaj pojemników: 2/1 GN

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

