

# Piec konwekcyjno - parowy gazowy CONCEPT DirectSteam 10GN-2/1 1134x1134x1117, Fagor professional C-102-G R



## Krótki opis produktu:

Gazowy piec konwekcyjno-parowy Fagor C-102-G NG R na 10 pojemników GN 2/1. System DirectSteam, iClima i precyzyjna regulacja wilgotności co 1%.

## Kody produktu

Reference: 19088216

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**59 554,76 zł z  
podatkiem**

## Opis produktu:

- **?** Pojemność 10 poziomów dla szerokich pojemników gastronomicznych typu 2/1 GN.
- **?** System natryskowy DirectSteam zapewniający szybkie wytwarzanie pary w komorze.
- **?** Szeroki zakres temperatur konwekcji i kombinacji od 30°C do 300°C.
- **?** Funkcja Multiray umożliwiające niezależne zarządzanie każdą półką pieca.
- **?** Zintegrowany system automatycznego mycia ułatwiający utrzymanie higieny urządzenia.

**Cechy produktu:**

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-5 tygodni

Szerokość (mm): 1134

Głębokość (mm): 1134

Wysokość (mm): 1117

Zasilanie: gazowe

Napięcie zasilania: 230 V

Ilość półek: 10

Rodzaj pojemników: 2/1 GN

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

**Atrybuty produktu:**

**Galeria produktu:**

