

Piec konwekcyjno - parowy gazowy CONCEPT DirectSteam 20GN-2/1 1165x1140x1840, Fagor professional C-202-G R T



Krótki opis produktu:

Gazowy piec konwekcyjno-parowy Fagor C-202-G NG R T o pojemności 20x GN 2/1. System DirectSteam, iClima i sterowanie iCooking. Wydajność dla dużej gastronomii.

Kody produktu

Reference: 19088274

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**108 232,31 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

- **?** Pojemność 20 poziomów dla pojemników standardu 2/1 GN.
- **?** System DirectSteam realizujący natryskowy sposób wytwarzania pary.
- **?** Zakres temperatury w trybie konwekcji i kombinacji od 30°C do 300°C.
- **?** Funkcja Multiray umożliwia niezależne zarządzanie każdą półką pieca.
- **?** Automatyczne mycie ułatwiające utrzymanie higieny w komorze.

Wszystkie dane techniczne i specyfikacje są podane w oparciu o dane producenta. Nie gwarantujemy idealnej kopii. Wszelkie zmiany bez powiadomienia.

Wszystkie dane techniczne i specyfikacje są podane w oparciu o dane producenta. Nie gwarantujemy idealnej kopii. Wszelkie zmiany bez powiadomienia.

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:

