



Piec konwekcyjny AT120 z grillem i nawilżaniem Bartscher A120788

Producent: Bartscher

Nr referencyjny: A120788

Cechy produktu

Szerokość (mm): 597

Głębokość (mm): 618

Wysokość (mm): 570

Pojemność: 4 (438 x 315 mm)

Waga (kg): 39

Odległość między prowadnicami (mm): 70

Timer: 0 - 120 minut

- Wykonanie ze stali chromowo-niklowej.
- Inteligencja w gotowaniu przy grillowaniu, smażeniu, pieczeniu oraz gotowaniu na parze.
- Piec konwekcyjny to kompaktowe, uniwersalne urządzenie.
- Oszczędność czasu i energii, bezpieczna obsługa i zdrowe gotowanie.
- Obieg powietrza gwarantuje równomierne gotowanie ze wszystkich stron.
- Mięso i drób są równomiernie złociste i chrupiące, pozostają jednak miękkie i soczyste.
- Pieczywo jest smaczniejsze i bardziej puszyste niż te ze zwykłego pieca.
- Typowe dla produktów Bartscher: proste w obsłudze, niezawodne funkcjonowanie.
- Dokładnie takie, jak można oczekiwać od innowacyjnych produktów do profesjonalnego gotowania, smażenia, pieczenia i przygotowywania potraw.
- Regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
- Drzwi z podwójną szybą, 2 wentylatory
- Moc grilla: 2,0 kW
- Stałe przyłącze wody 3/4 “
- Moc przyłączeniowa: 2,67 kW / 230 V 50 Hz
- Możliwość dokupienia blach, rusztu grillowego oraz półki ściennej

-
- W zestawie 4 blachy