



Piec piekarniczy AT400 z nawilżaniem Bartscher 105780

Producent: Bartscher

Nr referencyjny: 105780

Cechy produktu

Szerokość (mm): 835

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 570

Pojemność: 4 x 600 x 400 mm

Waga (kg): 65

Odległość między prowadnicami (mm): 80

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
- Oświetlenie wewnętrzne
- Drzwi z podwójną szybą, 2 wentylatory
- Stałe przyłącze wody 3/4 “
- Moc przyłączeniowa: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- W zestawie 2 blachy do pieczenia, 2 blachy

-
- Możliwość dokupienia blach piekarniczych, szyn, półki ściennej