

Piec konwekcyjno-parowy INOXXI G4E (4 poziomy) Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI G4E

Cechy produktu

Szerokość (mm): 940
Głębokość (mm): 870
Wysokość (mm): 650
Waga (kg): 72
Moc (kW): 6,3 (400V/3~/50Hz)
Sterowanie: Elektromechaniczne

- Piec konwekcyjno-parowy
- Sterowanie elektromechaniczne
- Pojemność 4 x GN 1/1

Piec konwekcyjno-parowy Inoxxi G4E (4 poziomy)

Gastronomiczny piec konwekcyjno-parowy o pojemności 4 x GN 1/1. Odstęp pomiędzy poszczególnymi poziomami wynosi 75 mm. Piec posiada dwa wbudowane wiatraki i jest w stanie pracować w maksymalnej temperaturze 270 stropni Celsjusza. W zależności od modelu wyposażony jest w sterowanie elektromechaniczne lub elektroniczne. Zarówno obudowa pieca jak i wnętrze wykończone są stalą nierdzewną.