



Piec konwekcyjno-parowy INOXXI G4E (4 poziomy) Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI G4E

Cechy produktu

Sterowanie: Elektromechaniczne

Szerokość (mm): 940

Głębokość (mm): 870

Wysokość (mm): 650

Waga (kg): 72

Moc (kW): 6,3 (400V/3~/50Hz)

- 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 stopni Celsjusza. W zależności od modelu wyposażony jest w sterowanie elektromechaniczne lub elektroniczne. Zarówno obudowa pieca jak i wnętrze wykończone są stalą nierdzewną.