

Piec konwekcyjno-parowy INOXXI G6D (6 poziomów) Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI G6D

Cechy produktu

Szerokość (mm): 940
Głębokość (mm): 910
Wysokość (mm): 775
Waga (kg): 80
Moc (kW): 9,3 kW (400V/3~/50Hz)
Sterowanie: Elektroniczne

- Piec konwekcyjno-parowy
- Sterowanie elektroniczne
- Pojemność 6 x GN 1/1

Piec konwekcyjno-parowy Inoxxi G6D (6 poziomów)

Gastronomiczny piec konwekcyjno-parowy o pojemności 6 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, elektroniczne lub wyświetlacz LCD. Zarówno obudowa pieca jak i wnętrze wykończone są stalą nierdzewną.

- Możliwość zaprogramowania do 60 programów z 5 fazami pieczenia
- Max długość programu 9h 59 min
- Ilość szybkości wiatraka: 3