

Piec konwekcyjno-parowy, STALGAST ClassicCook, manualny, 5xGN1/1, P 7.75 kW Stalgast 9100043

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9100043

Cechy produktu

Szerokość (mm): 790
Głębokość (mm): 860
Wysokość (mm): 690
Waga (kg): 82
Moc elektryczna (kW): 7.75
Napięcie (V): 400
Zasilanie: prąd
Częstotliwość(Hz): 50/60
Rozmiar GN: 1/1
Temperatura min. (°C): 50
Temperatura max. (°C): 250
Poziom hałasu (dB): ~70
Ilość półek: 5
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie
Kierunek otwierania drzwi: lewo
System myjący: Nie
Sonda rdzenia: Nie
Marka: Stalgast
Linia: ClassicCook

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GASTRONOMICZNE

Piec konwekcyjno-parowy STALGAST

ClassicCook manualny 5x GN 1/1, 7.75 kW

Piec konwekcyjno-parowy STALGAST ClassicCook manualny 5x GN 1/1 to rozwiązanie do profesjonalnej obróbki termicznej w gastronomii, zaprojektowane z myślą o czytelnej obsłudze, kontroli parametrów pracy i wygodnej organizacji procesu.

Model pracuje w zakresie **50–250°C**, oferuje **manualną regulację wilgotności od 0 do 100%**, **5 poziomów GN 1/1** oraz **rewers wentylatora**, co wspiera równomierną pracę komory i powtarzalność efektów.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

POJEMNOŚĆ KOMORY

5 x GN 1/1

ZAKRES TEMPERATUR

50–250 °C

REGULACJA WILGOTNOŚCI

0–100 %

MOC

7.75 kW

ZASILANIE

400 V

POZIOM GŁOŚNOŚCI

~70 dB

OBSŁUGA I KONTROLA

Najważniejsze funkcje w codziennej pracy

- **manualny, intuicyjny panel sterowania**
- **sygnalizacja LED** temperatury, czasu i nawilżania
- **alarm na koniec cyklu pracy**
- **regulacja czasu od 0 do 120 minut** oraz **tryb non-stop**
- **regulacja wilgotności od 0 do 100%**
- **komin sterowany manualnie**

KOMORA PIECA

Parametry przestrzeni roboczej

- rozmiar komory **620 x 405 x 410 mm**
- odległość między prowadnicami **~67 mm**
- **5 półek**
- rozmiar GN **1/1**

KONSTRUKCJA I BEZPIECZEŃSTWO

Cechy urządzenia

- **rewers wentylatora**
- **wyłącznik drzwiowy**
- **wewnętrzne oświetlenie LED**
- **podwójna, bezpieczna szyba**
- **przyłącze wody 3/4 cala**
- **drzwi otwierane na lewo**
- **klamka drzwi z prawej strony**

WAŻNE PRZED ZAKUPEM

Informacje praktyczne

ZAKRES PRACY

Temperatura pracy od **50°C do 250°C**, częstotliwość **50/60 Hz**.

WARUNEK GWARANCJI

Aby uzyskać uprawnienia z gwarancji, urządzenie musi zostać **zarejestrowane w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia** na stronie **https://stalgast.com/rejestracja**.

PROWADNICE

Odstęp między prowadnicami wynosi około **67 mm**.

KOMORA

Wymiary komory: **620 x 405 x 410 mm**.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia	piekarniczo-parowy
Linia	STALGAST ClassicCook
Sterowanie	manualne
Rozmiar GN	1/1
Ilość półek	5

Temperatura min.	30 °C
Temperatura max.	250 °C
Poziom głośności	70 dB
Częstotliwość	50/60 Hz
Zasilanie	prąd
Napięcie	230 V
Moc elektryczna	2500 W
Szerokość	520 mm
Głębokość	440 mm
Wysokość	390 mm
Waga	8,2 kg

Precyzyjna kontrola pieczenia i wygodna obsługa w kuchni

profesjonalnej

Wybierz piec konwekcyjno-parowy STALGAST ClassicCook 5x GN 1/1, jeśli liczy się czytelne sterowanie, kontrola wilgotności i powtarzalna praca.