



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

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9100043

**Cechy produktu**

Linia: ClassicCook

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 860

Wysokość (mm): 690

Częstotliwość (Hz): 50/60

Kierunek otwierania drzwi: lewo

Liczba półek: 5

Waga (kg): 82

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 250

Moc elektryczna (kW): 7.75

Napięcie (V): 400

Zasilanie: prąd

Rozmiar GN: 1/1

Poziom hałasu (dB): 70

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie

System myjący: Nie

Sonda rdzenia: Nie

**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 przewodnicami wynosi około **67 mm**.

## KOMORA

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

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

# Dane techniczne

<b>Typ połączenia</b> no-parowy	
---------------------------------	--

<b>Model</b> STALGAST ClassicCook	
-----------------------------------	--

<b>Sterowanie</b>	
-------------------	--

<b>Różmiar GN</b>	
-------------------	--

<b>Ilość półek</b>	
--------------------	--

<b>Temperatura min.</b>	
-------------------------	--

<b>Temperatura max.</b>	
-------------------------	--

<b>Poziom głośności</b>	
-------------------------	--

<b>Częstotliwość</b>	
----------------------	--

<b>Zasilanie</b>	
------------------	--

<b>Napięcie</b>	
-----------------	--

<b>Moc elektryczna</b>	
------------------------	--

<b>Szerokość</b>	
------------------	--

<b>Głębokość</b>	
------------------	--

<b>Wysokość</b>	
-----------------	--

<b>Waga</b>	
-------------	--

**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.