

Piec konwekcyjno-parowy, Gastro-Big, manualny, 20xGN1/1, P 26.25 kW FM Industrial 9100565

Producent: FM Industrial

Nr referencyjny: 9100565

Cechy produktu

Szerokość (mm): 880
Głębokość (mm): 915
Wysokość (mm): 1865
Waga (kg): 262
Moc elektryczna (kW): 26.25
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: 20
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie
Kierunek otwierania drzwi: prawo
System myjący: Nie
Wózek załadowczy w komplecie: Tak
Marka: FM Industrial
Linia: Gastro-Big

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY · GASTRO-BIG

Piec konwekcyjno-parowy Gastro-Big –

manualny, 20× GN 1/1, 400 V / 26,25 kW, 880 × 915 × (H)1865 mm

Duży piec konwekcyjno-parowy Gastro-Big o pojemności **20 pojemników GN 1/1**, przeznaczony do intensywnej pracy w profesjonalnej kuchni. Intuicyjny panel sterowania, **płynna regulacja wilgotności 0–100%** i dwie prędkości wentylatora z rewersem pozwalają precyzyjnie prowadzić każdy proces — od pieczenia po gotowanie na parze. W komplecie **wózek załadowczy**.

Kluczowe parametry

20× GN 1/1	**50–250°C**	**0–100%**
pojemność	zakres temperatur	regulacja wilgotności

26,25 kW

moc / 400 V

Cechy i funkcje

STEROWANIE I PIECZENIE

- Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania
- Regulacja wilgotności 0–100%
- Timer 0–120 minut oraz tryb non-stop
- 2 prędkości wentylatora (maks. i min.) z rewersem
- Alarm na koniec cyklu pracy

KOMORA I OBSŁUGA

- Komora 700 × 500 × 1480 mm, prowadnice co ok. 67 mm
- Podwójna, bezpieczna szyba — uchylna do czyszczenia
- Wewnętrzne oświetlenie LED, wyłącznik drzwiowy
- Wózek załadowczy w komplecie
- Przyłącze wody 3/4"

Ważne — gwarancja: aby uzyskać uprawnienia gwarancyjne, urządzenie należy zarejestrować w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia na stronie producenta (stalgast.com/rejestracja).

Akcesoria: dostępny dodatkowy wózek — nr 9100347.

Dla kogo jest ten produkt

- **Kuchnie produkcyjne i cateringowe** — 20 poziomów GN 1/1 na duże wsady.

- **Hotele i stołówki** — obsługa bankietów i wydawania na masową skalę.
- **Restauracje o dużym obrocie** — pieczenie, gotowanie na parze i regeneracja w jednym urządzeniu.
- **Piekarnie i cukiernie** — precyzyjna kontrola wilgotności 0–100%.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Marka	Gastro-Big
Typ	Piec konwekcyjno-parowy, sterowanie manualne
Pojemność	20 × GN 1/1
Odstęp GN	GN 1/1
Zakres temperatury	30–250°C
Regulacja wilgotności	0–100%

Parametr	Wartość
Czas	0–120 minut oraz tryb non-stop
Prędkości	2 prędkości, z rewersem
Zasilanie	400 V / 50–60 Hz
Moc elektryczna	26,25 kW
Przyłącze wody	3/4"
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	700 × 590 × 1480 mm
Odstęp prowadnic	ok. 67 mm
Drzwi	Otwierane na prawo; podwójna szyba uchylna; wyłącznik drzwiowy
Oświetlenie	Wewnętrzne LED
Poziom głośności	ok. 70 dB
Wyposażenie dodatkowe	W komplecie (dodatkowy — nr 9100347)

Parametr	Wartość
Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	880 × 915 × 1865 mm
Waga	262 kg

Potrzebujesz pieca, który udźwignie produkcję na dużą skalę? Gastro-Big oferuje 20× GN 1/1, zakres 50–250°C, regulację wilgotności 0–100%, wentylator z rewersem i wózek załadowczy w komplecie. **Dodaj go do koszyka i zwiększ moce przerobowe swojej kuchni.**