

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6xGN1/1 CONCEPT iKORE 061 895x883x846mm 11,1kW 400V Fagor CW-061-E R SW

Producent: Fagor

Nr referencyjny: CW-061-E R SW

Cechy produktu

Wymiary: 895 × 883 × 846 mm
Moc elektryczna (kW): 11.1
Napięcie (V): 400
Rozmiar GN: 6xGN1/1
Odpływ: DIN 50
Woda: Zimna - uzd.
Kod producenta: 19076322

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piec konwekcyjno-parowy Fagor Concept DirectSteam 6 × GN 1/1

Profesjonalny **piec konwekcyjno-parowy z systemem DirectSteam**, przeznaczony do gastronomii, zapewniający szeroki zakres trybów gotowania, precyzyjną kontrolę wilgotności i zaawansowane funkcje automatyczne.

Model

CW-061-E R SW

Kod produktu

19076322

Pojemność

6 × GN 1/1

Moc

11,10 kW

Najważniejsze funkcje

DirectSteam – system natryskowy
Generowanie pary bezpośrednio w komorze pieczenia.

iCooking – automatyczne programy
Gotowe ustawienia dla mięsa, ryb, warzyw, pieczywa i innych produktów.

iClima – kontrola wilgotności
Regulacja wilgotności z dokładnością do 10%.

iFunction – tryby specjalne
Regeneracja, fermentacja, sous-vide, pasteryzacja, wędzenie i inne.

Tryby pracy

- para niskotemperaturowa: 30–98°C
- para: 99°C
- superpara: 100–130°C
- kombinacja: 30–300°C
- konwekcja: 30–300°C

Funkcje dodatkowe

- gotowanie próżniowe (sous-vide)
- gotowanie nocne
- marynowanie
- dehydratacja
- centrum przepisów Fagor

Konstrukcja i obsługa

- model bez prysznica
- system mycia iWash (środki stałe)
- zasilanie: 400 V
- woda: zimna uzdatniona
- odpływ: DIN 50

Zastosowanie

Urządzenie przeznaczone do **restauracji, hoteli, cateringu i profesjonalnych kuchni**, gdzie wymagane są różnorodne techniki obróbki termicznej i powtarzalność efektów.

Dane techniczne

Produkt	Product Professional
Model	CWI061-E R SW
Kod produktu	9076322
Wymiary	895 × 883 × 846 mm
Moc	1.10 kW