



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

Producent: Fagor

Nr referencyjny: C-061-E R

Cechy produktu

Wymiary: 895 × 883 × 846 mm

Moc elektryczna (kW): 11.1

Napięcie (V): 400

Rozmiar GN: 6xGN1/1

Kod producenta: 19074625

Odpyw: DIN 50

Woda: Zimna - uzd.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

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

Profesjonalny **piec konwekcyjno-parowy z systemem DirectSteam**, przeznaczony do gastronomii, oferujący szeroki zakres trybów obróbki termicznej, precyzyjną kontrolę wilgotności i rozbudowane funkcje specjalne.

Model

C-061-E R

Kod produktu

19074625

Pojemność

6 × GN 1/1

Moc

11,10 kW

Najważniejsze funkcje

DirectSteam – system natryskowy

Wytwarzanie pary bezpośrednio w komorze pieczenia.

iCooking

Programy dla mięsa, drobiu, ryb, owoców morza, warzyw, ryżu, roślin strączkowych, jaj, nabiału, ciast i chleba.

iClima

Zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 10%.

iFunction

Regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, marynowanie i dehydracja.

Tryby gotowania

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

Obsługa i wyposażenie

- centrum przepisów Fagor
- model bez prysznic
- mycie: tryb ręczny
- woda: zimna – uzdatniona
- odpływ: DIN 50

Zastosowanie

Model przeznaczony do **restauracji, hoteli, cateringu i profesjonalnych kuchni**, w których liczy się szeroki zakres zastosowań, powtarzalność efektów i kontrola parametrów pieczenia oraz gotowania.

Dane techniczne

Producent: Professional
Model: E R
Kod produktu: 100100
Wymiary: 846 mm

Moc elektryczna
Napięcie