

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
Odpływ: DIN 50
Woda: Zimna - uzd.
Kod producenta: 19074625

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 dehydratacja.

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 prysznica**
- 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	Fagor Professional
Model	CI 061-E R
Kod produktu	K0074625
Wymiary	895 × 883 × 846 mm

Moc elektryczna	**1,0 kW**
Napięcie	**230 V**