

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-fed10-10xgn11-10x600x400-sonda-9-programow-12-7kw-resto-quality-p-20066.html>



Piec konwekcyjno-parowy FED10 | 10xGN1/1 | 10x600x400 | sonda | 9 programów | 12,7kW | Resto Quality

Cena brutto	17 368,00 zł
Cena netto	14 120,33 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	RQ-FED10
Kod producenta	22

Opis produktu

Opis:

- dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piec Resto Quality to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej
- dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piec Resto Quality to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej
- piec umożliwia: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie, regenerację
- dzięki odpowiednio wyprofilowanym łopatkom wentylatora z autowrętem przepływ powietrza jest optymalny i zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze
- funkcja naparowania oraz sonda pomiarowa, precyzyjnie kontrolująca temperaturę wewnątrz potraw, pozwalają na perfekcyjną obróbkę mięs, drobiu, ryb czy warzyw
- drzwi pieca wykonane są z podwójnej szyby atermicznej, dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu dają one gwarancję bezpieczeństwa i chronią przed oparzeniem
- możliwość prowadzenia jednocześnie obróbki różnych potraw, bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach
- proste otwieranie szyby ułatwiające utrzymanie pieca w czystości
- dobre oświetlenie wnętrza pieca gwarantują bardzo wydajne lampy halogenowe
- uszczelka drzwi wykonana jest z gumy silikonowej, odpornej na wysokie temperatury i ścieranie
- bardzo prosty i łatwy w obsłudze, intuicyjny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów
- para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- elektroniczna regulacja natrysku wody
- wentylator posiadający zmienne kierunki obrotów
- system szybkiego schładzania komory pieca
- system szybkiego zamykania drzwi
- prowadnice na blachy wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki umożliwiające właściwe wypoziomowanie pieca
- funkcja wstępnego nagrzewania
- funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs
- sonda do pomiaru temperatury w zestawie
- możliwość zamówienia pieca z drzwiami otwieranymi na prawą stronę
- trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza

Parametry techniczne:

- sterowanie: elektroniczne
- pojemność: 10 blach 600x400 mm lub GN1/1
- wymiary zewnętrzne [mm]: 840x910x1150 mm
- odległość między prowadnicami: 80 mm
- waga: 127kg
- moc: 12,7kW
- napięcie: 400V
- temperatura: 35-280°C

wyposażenie dodatkowe:

- okap nad piec z łapaczami tłuszczu 900x1100x450 – 2 399 zł netto
- podstawa pod piec z prowadnicami na tace – 1 549 zł netto
- zmiękcacz manualny 8 l – 379 zł netto
- płyta szamotowa GN1/1 do pizzy – 999 zł netto
- drzwi pieca otwierane na prawą stronę – 799 zł netto

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowe Resto Quality FED10?:

- w pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- drzwi pieca są wyposażone w klamkę z blokadą, która zapobiega oparzeniu
- możliwość jednoczesnej obróbki na blachach cukierniczych 600x400 oraz w pojemnikach gastronomicznych GN1/1
- sonda pomiarowa umożliwia kontrolowanie temperatury pieczonych potraw
- możliwość zapisu 9 indywidualnych programów
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia