

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-konwekcyjny-manualny-m04negnv-4xgn11-3-15kw-resto-quality-p-20063.html>



Piec konwekcyjny manualny M04NEGNV | 4xGN1/1 | 3,15kW | Resto Quality

Cena brutto	4 784,00 zł
Cena netto	3 889,43 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	RQ-M04NEGNV
Kod producenta	22

Opis produktu

Opis:

- obudowa i komora wykonane zostały ze stali nierdzewnej
- drzwi pieca wykonane są z podwójnej szyby atermicznej, Dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu dają one gwarancję bezpieczeństwa i zapobiegają możliwości oparzenia
- dobrze izolowana komora pieca gwarantuje małe straty ciepła
- łatwe czyszczenie dzięki zaokrąglonym krawędziom komory i wysuwany przewodnikom
- solidny i wytrzymały uchwyt drzwi wykonany ze stali nierdzewnej
- lampy halogenowe gwarantują dobre oświetlenie wnętrza pieca
- uszczelka drzwi wykonana z gumy silikonowej, odpornej na wysokie temperatury i zużycie
- funkcja zabezpieczenia przed przegrzaniem
- termostat z płynną regulacją temperatury
- prosty w obsłudze panel manualny z możliwością ustawienia temperatury oraz czasu
- timer z możliwością ustawienia czasu pracy w zakresie od 2 do 60 minut lub pracy ciągłej

Parametry techniczne:

- sterowanie: manualne
- pojemność: 4xGN1/1
- wymiary zewnętrzne [mm]: 686x660x580
- odległość między przewodnikami: 84 mm
- waga: 35kg
- moc: 3,15kW
- napięcie: 230V
- temperatura: 35-280°C

wyposażenie dodatkowe:

- podstawa pod piec z przewodnikami na tace – 1 549 zł netto
- płyta szamotowa GN1/1 – 999 zł netto

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjny Resto Quality?:

- w pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- duża odległość pomiędzy rusztami, aż 84 mm
- kompaktowe wymiary
- solidny uchwyt drzwi wykonany ze stali nierdzewnej
- mocne i trwałe zawiasy drzwi
- prosta obsługa
- idealnie sprawdzą się jako piec do podgrzewania
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia