

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-konwekcyjny-z-nawilzaniem-h90s-p-2551.html>



Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S

Cena brutto	2 795,32 zł
Cena netto	2 272,62 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	227077
Kod producenta	1

Opis produktu

Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych, lokali typu fast-food, do przygotowywania zapiekanek, tarty, pieczonych warzyw i innych artykułów prosto z pieca, a także do małych piekarni i sklepów, które chcą poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo. Niewielkie rozmiary, zasilanie na 230 V oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie. Urządzenie niezwykle proste do zainstalowania oraz obsługi. - Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi - Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory - Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory - Zakres temperatur: od 50°C do 300°C - Timer od 0 do 120 minut - Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm - 4 blachy w zestawie - Waga: 38 kg