

PIEKARNIKI

Piekarniki jako urządzenia grzewcze mogą być montowane razem z innymi elementami ciągu grzewczego np. z kuchnią, zamontowane pod blatami roboczymi, w zabudowach otwartych lub być użytkowane jako **samodzielne urządzenia grzewcze**.

Posiadamy w ofercie piekarniki elektryczne czołowych producentów i dostawców urządzeń gastronomicznych: **RM GASTRO, RED FOX, LUND, BARTSCHER** w różnych wielkościach i pojemnościach: GN1/1, GN 2/1; 2/3 x GN 2/1.

Piekarniki elektryczne: zasilanie 230 lub 400 V/ 50 Hz w zależności od mocy grzewczej i producenta.

RED FOX PIEKARNIKI

RED FOX PIEKARNIK PT90EL

Piekarnik elektryczny 3,13 kW, 230 V

Zakres temp. od 50 do 300°C

Pojemność piekarnika: 4x **GN 1/1** 65

Na piekarniku można postawić dowolne urządzenia - zgodnie z wymiarem

Wymiary: W990xD600xH570-630



RED FOX PIEKARNIK EPP 01/02/03

Osobne sterowanie górną i dolną grzałką każdej komory

Zakres temperatur: 50 - 300 °C

Zasilanie 400V; 4/8/12 kW

Pojemność; 1/2/3 **GN 2/1**

Wymiary: 950x870x660/1155/1650 mm

Można je zestawiać pionowo ze sobą w celu ograniczenia zajmowanej powierzchni.



RM GASTRO PIEKARNIKI

LINIA 700

Zakres temperatur: 50 - 300 °C

Zasilanie 400V;

Konwekcyjny MFV 78ET: 5,32 kW; GN 1/1

Wymiary: 800x630x570

Statyczny MV 710ET: 5 kW; GN 2/1

Wymiary: 1000x630x570

Linia 900

Konwekcyjny MFV 98ET: 5,32 kW; GN 1/1

Wymiary: 800x830x570 mm



LUND PIEKARNIKI Z ROŻNEM

Dostępne w 3 wersjach: 28/48/63 ltr.

Zasilanie 230V/50 Hz; moc: 1,6/2/2,2 kW

Mocny piekarnik wielofunkcyjny z obrotowym rożnem i termoobiegiem.

Intuicyjny panel sterowania, dostosowanie temperatury, czasu grzania i termoobiegu do przyrządzanych potraw.

Pojemność wewnętrzna: **28/48/63 ltr.**

Regulacja temperatury do 230 C

Czasomierz: 60 minut, sygnał dźwiękowy.

Grzanie konwekcyjne - termoobieg

3 wysokości do wyboru

4 grzałki wykonane ze stali nierdzewnej (2 górne i 2 dolne)

Ocynkowana powłoka powierzchni wewnątrz piekarnika

Podwójne szkło drzwiczek

Lampka oświetlająca wnętrze piekarnika

Wygodny, nienagrzewający się uchwyt

Czerwona lampka kontrolna

Regulacja temperatury do 230 C



BARTSCHER PIEKARNIK

NISKOTEMPERATUROWY

Art. 120792

Połączenie funkcji gotowania i utrzymania ciepła – delikatne przygotowanie potraw dzięki równomiernie rozprowadzanemu ciepłu, oddziaływującemu ze wszystkich stron na potrawę.

Gotowanie niskotemperaturowe

Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury

Funkcja COOK - do gotowania w niskiej temperaturze od 30 do maks.110 °C

Zaokrąglona komora, stal nierdzewna
3 prowadnice wyjmowane GN 1/1; 600 x 400 mm, odstępy
80 mm
Zasilanie: 230V/50 Hz; moc 1,2 kW

