

PIECE KONWEKCYJNO PAROWE, PIECE KONWEKCYJNE

**PIECE KONWEKCYJNO PAROWE UNOX CHEF TOP,
CHEF LUX**

**PIECE KONWEKCYJNO PAROWE RETIGO ORANGE I
BLUE VERSION**

PIECE KONWEKCYJNO PAROWE RED FOX

PIECE KONWEKCYJNO PAROWE WHIRLPOOL

**PIECE KONWEKCYJNE ROLLER GRILL, UNOX MICRO
LINE, STALGAST**

Nowoczesne piece konwekcyjno-parowe ze względu na posiadane możliwości technologiczne mogą zastąpić w kuchni inne urządzenia grzewcze. Stanowi to o ich konkurencyjności i wszechstronnym zastosowaniu. Realizują cztery podstawowe procesy jak gotowanie, pieczenie, smażenie, grillowanie, suszenie, owędzanie i kombinacje tych procesów. Ścisła kontrola przez urządzenie zadanych parametrów obróbki: czasu, wilgotności, temperatury i ich kombinacji pozwala uzyskać powtarzalne jakościowo potrawy w wymaganej jakości, eliminując niechcianą przypadkowość.

Posiadamy w ofercie piece konwekcyjno-parowe, konwekcyjne firm: **UNOX, RETIGO, RED FOX, WHIRLPOOL, ROLLER GRILL** i inne wg. potrzeb klienta.

UNOX PIECE KONWEKCYJNO PAROWE

Występują w wersjach: **ZERO, ONE, PLUS.**

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP MIND.MAPS PLUS

BUDOWA I WYKORZYSTANIE.

Piec występuje w wersji z zasilaniem elektrycznym i gazowym.

Wielkości komory: dla 3/5/7/10/20 GN1/1. Piec wyposażony jest w szereg czujników monitorujących poszczególne parametry pracy. Można je ustawiać kompaktowo w kolumnie.

W zależności od wielkości pieca umożliwia przygotowanie dań dla restauracji od 40 do 200 miejsc, sklepy mięsne, garmazerie, hotele, sale bankietowe, duże statki.

System myjący Rotor.KLEAN

Oświetlenie LED w drzwiczkach

Trójżyłowe drzwi

Wydajne elementy grzejne: grzałki; palniki z wymuszonym nawiewem powietrza i symetrycznymi wymiennikami ciepła
Komora ze stali nierdzewnej

4 -punktową sonda temperatury, sonda sous vide
opcjonalnie

Drzwi dokowane w położeniu 60/120/ 180 *

Panel sterowania z wyświetlaczem LCD 9,5"

System wielowentylatorowy 4 prędkościami obrotów

Połączenie internetowe LAN; WIFI

Port USB

Kłamka z włókna węglowego

Przyłącze wodne

Zintegrowany zbiornik detergentu

Taca ociekowa

Izolacja dużej skuteczności

FUNKCJE I TECHNOLOGIE PIECA.

ADAPTIVE. Zachowanie parametrów procesu bez względu na ilość obrabianego produktu w komorze, (piec szacuje ich ilość, zmiany temp. i wilgotności) dostosowując do tego proces obróbki.

CLIMALUX Kontrola poziomu wilgotności generowanej przez piec i pochodzącej z odparowania wody z produktu. Zachowuje stały, zadany jej poziom podczas obróbki.

AUTO.SOFT – delikatne pieczenie. Zapobiega nagłej zmianie temperatury np. podczas pieczenia. Zapewnia optymalną, równomierną, zadaną dystrybucję ciepła wewnątrz każdej blachy.

SMART. Preheating inteligentne, wstępne nagrzewanie pieca. Właściwie wstępnie nagrany piec optymalizuje cykl obróbki cieplnej. Pozwala to uzyskać do 20% oszczędności energii więcej niż przy ręcznie sterowanym wstępnym nagrzewaniu.

SENSE. Klean – inteligentne czyszczenie. Ocenia stopień zabrudzenia i sugeruje najbardziej optymalny, automatyczny tryb mycia oszczędzający zużycie wody, detergentu i energii.

DRY. MAXI -wilgotność usunięta częściowo lub całkowicie. Brak wilgoci nadaje potrawom wyraźniejszy smak i większą esencjonalność i chrupkość. Można w ten sposób uzyskać np. chipsy z owoców, warzyw i innych surowców. Można też suszyć surowiec: grzyby, owoce, warzywa, zioła. Wszystko to poszerza zakres i możliwości wykorzystania tego urządzenia

STEAM.MAXI. Impulsowa produkcja pary. Praca w zakresie tempertur od 35 do 260 °C. Zapewnia wysoką wydajność pieczenia przy jednoczesnej oszczędności wody i energii.

AIR MAXI – zarządzanie obiegiem i dystrybucją powietrza w komorze. Intensywność, prędkość i kierunek strumienia powietrza decyduje o rozprowadzeniu ciepła i wilgotności wewnątrz komory. Gwarantuje to równomierność obróbki surowca bez względu na stopień wypełnienia komory pieca i rodzaj surowca.

EFFICIENT.POWER. – moc i wydajność. Zabezpiecza maksymalną szybkość wzrostu temperatury i precyzję w jej utrzymaniu na zadanym poziomie (w 6 min podnosi temp od 60 do 260 °C dla wersji elektrycznej i gazowej).

MIND. MAPS umożliwia nakreślenie całego przebiegu procesu np. czasu uzyskania przez surowiec zadanej max. temp, czasu jej utrzymania, schładzania do innej żądanej i utrzymania np. różnych poziomów wilgotności w składowych tego procesu.

CHEFUNOX – biblioteka programów Wybieramy tylko kategorię potraw, rodzaj obróbki i jej poziom, a piec sam realizuje cały proces.

MULTI TIME. Możliwość zarządzania jednocześnie 10 procesami obróbki.

, wody, detergentu i koszty z tym związane w danym czasookresie lub jednostkowe produkcji dla konkretnych dań, co umożliwia właściwą ich wycenę. Mamy też możliwość odczytywania i wydruku parametrów obróbki surowca np. dla potrzeb HACCP, Sanepidu z różnych czasookresów (do 4 miesięcy).

AKCESORIA UZUPEŁNIAJĄCE.

Dla pełnego wykorzystania możliwości technologicznych pieca konieczne jest posiadanie odpowiednich blach i pojemników GN:

blachy do gotowania na parze -perforowane, Steam&Fry

blachy do grillowania - Grill, POLLO GRILL, FAKIRO

GRILL- ruszt ryflowany

blacha do wypieku pizzy – Fakiro

BACON

Blachy do jajek i placków EGGX – smażenie, gotowanie

jajek, smażenie naleśników i placków

Ruszty do pieczenia kurczaków

Okapy

Wózki jezdne na tace GN do wprowadzania do pieca.

Dedykowana podstawa do pieca z miejscem na tace GN

1/1

Płyn do mycia pieców UNOX
Rękawice termiczne

RUSZT RYFLOWANY/GŁADKI NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL GN 1/1



BLACHA SNACK



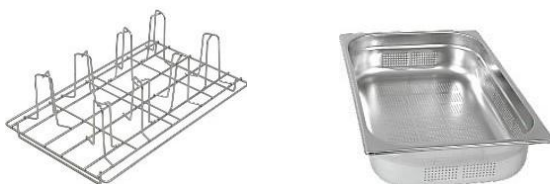
RUSZTY



SIATKA NA FRYTKI, DO BLANSZOWANIA



RUSZT NA DRÓB, GN RYFLOWANY



RZYSŁADOWE CZASY OBRÓBKI I WYDAJNOŚĆ PROCESU:

Jajko sadzone, gotowane: 2,5 min; dla 60 szt. = 12 x 5 x GN1/1

Kasza bulgur, ryż, gotowanie na parze – 13 min.

Pulpety z sosem gotowe do podania -11 min.



Ryba grillowana - 5 min.



Zapiekanki z owoców, warzyw, sera.



Gotowanie jest realizowane przy wykorzystaniu pary wodnej, Uzyskujemy przez to efekty lepsze niż przy gotowaniu w wodzie. Dobierając właściwy czas i temperaturę unikamy rozgotowania potraw np. klusek, pierogów, warzyw, mięsa. Można w ten sposób gotować np. **kolorowe kluski** śląskie, makarony z dodatkiem szpinaku, buraka i utrzymamy **indywidualny kolor dania**, co jest niemożliwe przy gotowaniu w wodzie. Poprzez kontrolę wilgotności procesu możemy albo zachowywać ją w obrabianym surowcu lub odprowadzać z niego, co jest pożądane przy grillowaniu lub np. suszeniu (owoców, warzyw, grzybów). Przy zastosowaniu odpowiednich perforowanych tac GN uzyskujemy **efekt pieczonych prążków na produkcie**.



UNOX PIEC KONWEKCYJNO PAROWY CHEF TOP

PLUS

Pojemność: 3/5/7/10 GN 1/1 wersja elektryczna; 5/7/10 GN 1/1 wersja gazowa
 Odstęp między półkami 67 mm
 Zasilanie: 400V/50 Hz; moc: 5/9,3/11,7/18.5 kW
 Gaz G20, G25, G25,1; G30; G31; / 230V/50 Hz; moc 15/19/21 kW
 Wymiary: W750 x D783 x H 538/675/843/1010 mm

ONE

Pojemność: 3/5/7/10 GN 1/1 wersja elektryczna
 Odstęp między półkami 67 mm
 Zasilanie
 400V/50 Hz; moc: 5/7/9,3/11,7/18.5 kW
 Wymiary: W750 x D783 x H 538/675/843/1010 mm

ZERO

Pojemność: 5/7/10 GN 1/1 wersja elektryczna
 Odstęp między półkami 67 mm
 Zasilanie
 230; 400V/50 Hz; moc: 7/9,3/11,7/18.5 kW
 Wymiary: W750 x D783 x H 675/843 mm



Do pieców CHEF TOP UNOX oferujemy osprzęt uzupełniający: podstawy, okapy, wózki i stelaże na GN1/1.



UNOX PODSTAWY POD CHEF TOP COMPACT 5 GN



UNOX OKAP DO PIECÓW



PIEC KONWEKCYJNO PAROWY CHEF LUX UNOX

Linia pieców dla tradycyjnych metod obróbki. Łączy maksymalną wydajność z minimalnym miejscem zajmowanej powierzchni.

Panel sterowania Manual
 Nawilżanie komory STEAM.Plus
 Maksymalna temperatura 260°C
 2 prędkości wentylatora o zmiennym kierunku obrotów
Pojemność: 5/7/12 x GN 1/1
 Odległość między półkami 67 mm
 Oświetlenie halogenowe
 Używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
 Opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi
 Posiada system usuwający parę z komory pieca Dry.Plus
 System obiegu powietrza Air.Plus

System Protec.Safe - doskonała izolacja pieca
Zasilanie; moc: 400V/50 HZ; **7,1/10,5/15,8 kW**
Wymiary: W750/860/860xD773/940/882xH772/960/1250
mm

Akcesoria dodatkowe: podstawy pod piec, zestaw
prysznic, okap przyścienny skrzyniowy, termometr
elektroniczny z sondą.



RETIGO PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE ORANGE LUB BLUE VISION.

Piec RETIGO Blue Version (wersja RETIGO Orange jest wersją uproszczoną) charakteryzuje wysoka jakość wykonania i technologii wykonywanych procesów oraz funkcji. Są to **piece bojlerowe** (para jest wytwarzana przez bojler), lub wersje **natryskowe**. Procesy technologiczne są realizowane przy wykorzystaniu pary i gorącego powietrza.

Technologie i funkcje pieca:

Funkcja kombi, para i gorące powietrze w zakresie 30 – 300 °C.

Bio-gotowanie w zakresie 30-98 °C.

Gotowanie na parze 30-130 °C.

Regeneracja, system bankietowy – obróbka termiczna / regeneracja potraw i utrzymywanie jakości i temperatury potraw do momentu serwowania.

Timer półek - ustawienie czasu obróbki indywidualnie do każdej półki produktu.

Pieczenie nocne – oszczędność czasu i energii

Pieczenie niskotemperaturowe- minimalna utrata wagi produktu i jego soczystości.

Delta T pieczenie/gotowanie – idealne dla pieczenia dużych mięs.

Funkcja Cook & Hold -automatyczne przejście pieca w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej.

Golden Touch - zapiekanie z efektem złoto-brązowej, chrupkiej skórki.

Inne programy - Sous vide, suszenie, pasteryzacja, konfiturowanie, wędzenie/odmianie.

Automatyczne podgrzewanie i chłodzenie.

Manualne nawilżanie.

Easy Cooking

Wyposażenie:

Automatyczny start.

Automatyczne mycie.

AHC - automatyczna regulacja wilgotności.

Automatyczna kłapa – system usuwania wilgoci dla uzyskania chrupkości i koloru produktu.

Wentylatory - dwukierunkowe obroty dla równomiernego efektu pieczenia; 7 prędkości i taktowanie w 3 krokach dla max. kontroli cyrkulacji powietrza.

Rekuperator – oszczędne i ekonomiczne wykorzystanie energii.

Książka kucharska – programy, receptury, kroki.

ASGS – szybkie generowanie nasyconej pary.

ACM – system automatycznego zarządzania pojemnością.

Drzwi: potrójna szyba – izolacja; antybakteryjne wykonanie klamki.

Fan Stop – natychmiastowe zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi.

Prysznic ręczny.

6 punktowa sonda – precyzyjna kontrola temperatury obrabianego termicznie surowca.

Konstrukcja – stal nierdzewna AISI 304/316

Port USB - wczytywanie i rejestracja danych.



Serwis:

System HACCP – łatwa i szybka analiza punktów krytycznych.

System) – automatyczny system sterowanie i kontroli bojlera.

SDS – system diagnostyki serwisowej, automatyczna informacja o błędach.

Interfejs LAN - .zdalny dostęp i zarządzanie danymi przez przeglądarkę internetową.

Zasilanie 400 V/50 Hz lub gaz

WYPOSAŻENIE DODATKOWE I UZUPEŁNIAJĄCE zależnie od modelu pieca:

Druga sonda temperatury.

Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi.

Wbudowany zwijany prysznic ręczny.

Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm.

Wózki od 9/12/15/20 GN.

System bankietowy dla wybranych modeli pieca:

kosz lub wózek bankietowy i pokrowiec termoizolacyjny.

Konsola do montażu na ścianie.

Podstawa

Płyny myjące

Uzdatniacz wody

Okapy

Dedykowane pojemniki GN, emalia, teflon, typu grill, ruszt, do kurczaków, do jajek, na knedle, cukiernicze.

Wędzarka do aromatyzowania potraw.



PARAMETRY TECHNICZNE PIECY RETIGO

RETIGO ORANGE

6xGN2/3- Orange, natryskowy
6/10xGN1/1 -natryskowy, bojlerowy elektryczny /
natryskowy gazowy
12 GN2/1 - natryskowy, bojlerowy elektryczny / natryskowy
gazowy + wózek
20 GN 1/1; 2/1 - natryskowy, bojlerowy elektryczny /
natryskowy gazowy + wózek
Z myciem
Panel elektroniczny
Programy 99/9
Sonda 1 punktowa i prysznic
Temp. 30 – 300C
Zasilanie: gaz, 230V/50Hz; 400V50 HZ



RETIGO BLUE

6xGN2/3- natryskowy
6/10xGN1/1 -natryskowy, bojlerowy elektryczny /
natryskowy gazowy
12 / 20 GN2/1 - natryskowy, bojlerowy elektryczny /
natryskowy gazowy + wózek



20 GN 1/1; 2/1 - natryskowy, bojlerowy elektryczny /
natryskowy gazowy + wózek
z myciem
Panel dotykowy
Programy 1000/20
Sonda 6 punktowa i prysznic
Temp. 30 – 300C
Zasilanie: gaz, 230V/50Hz; 400V50 HZ

RED FOX PIECE KONWEKCYJNO PAROWE

Proste, wydajne urządzenia realizujące podstawowe metody obróbki termicznej: pieczenie, gotowanie na parze, system kombi oraz funkcję wędzenia. Poprzez funkcję wolnego gotowania można przeprowadzić obróbkę termiczną dużych kawałków mięsa. Posiadają możliwość utrzymania gotowych potraw w odpowiedniej temperaturze podania. Dostępne są piece ze sterowaniem manualnym jak i dotykowym. Prosty, intuicyjny panel sterowania czyni obsługę łatwą i przyjemną.

PIECE KONWEKCYJNO PAROWE EPM

Pojemność; 5 GN 2/3; 5/7/10 GN 1/1
Sterowanie elektro-mechaniczne
Tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
Zakres temperatur: 50 - 280 °C
Elektrozawór, timer.
Dwie prędkości wentylatora.
 Nawilżanie, oświetlenie komory.
Duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
Przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
Sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory.
Wentylator z autorewersem
Zasilanie (5 GN 2/3 – 230V/50 HZ); 400V/50Hz

Wersja EPD z panelem dotykowym

Pojemność; 5 GN 2/3; 5/7/10 GN 1/1
Uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
Dotykowy panel sterowania.
Możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych.
4 automatyczne programy mycia w modelu EPD X 0523 EAM.
Iniekcyjne wytwarzanie pary.
Tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
Zakres temperatur: 50 - 300 °C
Elektrozawór
Łącze USB
3 prędkości wentylatora, autorewers.
Obróbka termiczna ΔT .
Regulacja wilgotności w funkcji kombi.
Oświetlenie komory.
Duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną.
Przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi.
Elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory.
Rozstaw prowadnic 75 mm.
Funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania.
Przedgrzewanie komory.
Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie.
Funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie.

Funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania.

Automatyczne schładzanie komory między krokami programu.

OPCJE:

Sonda temperatury potraw

Zasilanie 400V/50Hz



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SLIM RED FOX.

Piece MSDBD SLIM to funkcjonalne urządzenia o stosunkowo niewielkich, kompaktowych gabarytach. Przy **zaledwie 519 mm szerokości** posiadają **wydajność i funkcje dużego pieca konwekcyjno-parowego**. Doskonały intuicyjny panel, wgrane przepisy i programator dają możliwość prostego i szybkiego sterowania pieca.

MSDBD SLIM dedykowany jest do lokali, gdzie kuchnia posiada stosunkowo małą powierzchnie i nie ma miejsca na tradycyjnych gabarytów piec konwekcyjno-parowy.

Funkcja opóźnionego startu i gotowania nocnego.

7-calowy intuicyjny, ekran dotykowy

Możliwość dostosowania przepisów do indywidualnych potrzeb klienta.

Możliwość przygotowania jednocześnie różnych produktów.

Kontrola różnych czasów gotowania.

Ostrzeżenie za pomocą sygnału dźwiękowego dla każdego ukończonego dania.

Zunifikowany tryb uzupełniania Easy Service.

Pojemność; **6 GN 2/3, 40mm; 6/10 GN 1/1, 40 mm**

WHIRLPOOL PIECE KONWEKCYJNO PAROWE

Proste w obsłudze, wysokiej jakości piece KP AFO ED 5S/10S

Konwekcja + nawilżanie

Panel sterowania: cyfrowy

Ilość półek GN: 5/10

GN (EN): 1/1 (400x600mm)

Moc (kW): /16,5

Napięcie (V): 400 V 3+N / 50 Hz

Wymiary (mm) szer. x gł. x wys.: 860 x 835 x 750/1130



PIEC WHIRLPOOL AFO 604/605/606

Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe

Idealne do gotowania i pieczenia

20 programów

3 fazy gotowania/pieczenia

Jednoczęściowy spód z żeliwa

Wentylator z automatyczną zmianą kierunku obrotów

Oświetlenie wnętrza komory

Zatraskowe uszczelki w komorze pieca

Drzwi otwierane w dół z podwójną szybą

Odległość między półkami: 75 mm

Przewód spustowy (tylko w piecach konwekcyjno-parowych)



PIEC WHIRLPOOL AFO 632

Typ pieca: konwekcja + nawilżacz
Rodzaj zasilania: elektryczne
Panel sterowania: analogowy
Ilość poziomów pieczenia: 10
GN (EN): 1/1 (400x600)
Sugerowana ilość posiłków: 140
Odległość między poziomami pieczenia (mm): 75
Oświetlenie komory gotowania
Moc wyjściowa urządzenia (kW): 13,9
Napięcie (V): 400V 3+N/ 50 Hz
Wymiary (mm) szer. x gł. x wys.: 920 x 760 x 1075
WYPOSAŻENIE: TACA GN 1/1, CHROMOWANA 1 SZT.
(AFO 650/1)



PIEC WHIRLPOOL AFO ED 6 DS.

Piec elektryczny
Nadaje się do piekarni i gastronomii
Podwójny wkład GN1 / 1 i 60x40 cm
3 metody gotowania: konwekcja + kombi + para 100%
Sterowanie cyfrowe
Gotowanie w fazie na 4 różnych poziomach
Gotowanie w Delta t ° z sondą rdzeniową
Połączenie USB i kontrola HACCP
Automatyczne programy czyszczenia: krótki, mocny, wyjątkowo mocny i cykl płukania
Prowadnica z odległości 80 mm
Odwrotny obrót wentylatora i podwójna prędkość obrotowa
Funkcja podgrzewania i chłodzenia komory
Funkcja timera do opóźnienia pieczenia



PIECE KONWEKCYJNE.

Nie każdy lokal czy punkt gastronomiczny potrzebuje specjalistycznego pieca konwekcyjno parowego. Wychodząc naprzeciw tego typu potrzebom proponujemy piece konwekcyjne, które do obróbki cieplnej surowca wykorzystują temperaturę i cyrkulację nagrzanego powietrza.

ROLLER GRILL PIECE KONWEKCYJNE FC 60, 280, 380

wentylator
wyłącznik czasowy, max 120 min
posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
4 poziomy robocze
uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
regulacja temp. 0-300°C
wymiary komory
(WxDxH): 470x370x350 mm
4 x 320x325x265 mm+ blacha ociekowa
4 x 410x360x250 mm + blacha ociekowa
zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 3/1,5/2,4 kW



PIECE KONWEKCYJNE UNOX LINE MICRO

Linia piecy dedykowana dla lokali o małej i średniej wydajności. Zaletą jest prosta konstrukcja i łatwa obsługa. Pomyślana o lokalach, w których brakuje miejsca na większe urządzenia tego typu.

Sterowanie manualne
Specjalnie zaprojektowany wentylator i komora pieca w celu optymalizacji przepływu powietrza
Wytrzymałe zawiasy
Maksymalna temperatura: 260°C
Odległość między półkami 70/75 mm
Pojemność:

Roberta	3x półka 342x 242 mm
Lisa	3x półka 460x 330 mm
Anna	4x półka 460x 330 mm

Domenica 4x półka 600x 400 mm
Zasilanie; moc: 230V; 400V/50Hz; 2,7/5,3 kW



Ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie.
Kontrolki pracy oraz zasilania.
Front i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej i szkła,
obudowa wykonana ze stali ocynkowanej.
Regulowane nóżki ~ 20 mm.
Zakres regulacji temp 30-300 stopni C.
Trzy tryby pracy piekarnika statycznego: grzałka górna
grzałka dolna oraz grzałka górna i dolna.
Moc 6,54 kW.



STALGAST WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY, ELEKTRYCZNY

Przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających funkcji zaparowania komory. Urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego. 3 tryby pracy: grzałka górna 3 kW (funkcja opiekacza), grzałka wentylator 3.5 kW (funkcja konwekcja), grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcja plus opiekacz).



Timer 120 min z funkcją pracy ciągłej.
Opcjonalnie możliwość zestawienia trzech pieców
wymiary komory pieca 660x445x285 mm, blacha 600 x
400 i GN 1/1.
Trzy poziomy prowadnic.