

Piec konwekcyjny z nawilżaniem Intension 3xGN2/3



Piec konwekcyjny z nawilżaniem Intension 3xGN2/3

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Barmatic](#)

Opis Idealne rozwiązanie dla barów chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo, zapiekanki i inne małe dania gorące. Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie. W zestawie 3 aluminiowe blachy o wymiarach 460x340 mm, z możliwością korzystania z blach GN 2/3. Wymagane podłączenie do wody i prądu jednofazowego. Nie posiada odpływu kanalizacyjnego. pojemność komory 3 blachy 460x340 mm (GN 2/3) Odległość między prowadnicami 80 mm. Ilość wentylatorów 1 z autowrętem. Regulacja temperatury do +260°C. Timer elektroniczny 0-120 min. Nawilżanie bezpiecznie, sterowane cyfrowo. Programowalny 99 programów – po 3 kroki każdy. Automatyczne nagrzanie komory.