

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-cheflux-5-gn-11-p-790.html>

Piec konwekcyjno-parowy ChefLux 5 GN 1/1



Cena brutto	14 944,50 zł
Cena netto	12 150,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	900390
Kod producenta	900390
Producent	Stalgast

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy ChefLux 5 GN 1/1

Piec ChefLux 5 GN 1/1 wyposażony jest w manualny panel sterowania dla intuicyjnej obsługi. Posiada technologię STEAM.Plus dla nawilżania komory oraz możliwość pracy w zakresie od 80 do 260 °C.

Technologia obiegu powietrza i suszenie komory

System AIR.Plus zapewnia równomierny obieg powietrza dzięki wentylatorowi z możliwością odwrócenia kierunku i dwustopniową regulacją prędkości. Funkcja Dry.Plus usuwa nadmiar wilgoci, co ułatwia uzyskanie chrupiącej struktury potraw.

Konstrukcja i ergonomia pracy

Pojemność urządzenia to 5 pozycji typu GN 1/1, z rozstawem 67 mm między prowadnicami. Drzwi wyposażone w oświetlenie LED i solidną izolację Protec.Safe gwarantują bezpieczeństwo i widoczność. Do komory pieca zaleca się używać wodę o twardości do 6°dH.

Zastosowanie w gastronomii

Piec ChefLux 5 GN 1/1 sprawdzi się w restauracjach, hotelach, cateringu i obiektach gastronomicznych, które potrzebują solidnego urządzenia do obróbki piekarniczo-parowej.

Parametry techniczne

- Napięcie / zasilanie: 400 V, prąd trójfazowy
- Moc elektryczna: 7,1 kW
- Wymiary (szer. × głęb. × wys.): 750 × 773 × 772 mm
- Waga: 67 kg
- Odległość między półkami: 67 mm
- Liczba pozycji GN: 5 × GN 1/1
- Zakres temperatur: od 80 do 260 °C



-
- Cechy dodatkowe: nawilżanie komory STEAM.Plus, odwrotny obieg powietrza, oświetlenie LED, system Dry.Plus, AIR.Plus, izolacja Protec.Safe

[Maszy pytania? Zapytaj eksperta Sklepu Kucharza!](#)

Czytaj więcej

NEGOCJUJ CENĘ

[KLIKNIJ I NEGOCJUJ CENĘ](#)

