

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/piec-konwekcyjno-parowy-cheflux-7-gn-11-p-791.html>



Piec konwekcyjno-parowy ChefLux 7 GN 1/1

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto | 19 926,00 zł |
| Cena netto | 16 200,00 zł |
| Dostępność | Na zamówienie |
| Numer katalogowy | 900590 |
| Kod producenta | 900590 |
| Producent | Stalgast |

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy ChefLux 7 GN 1/1

Piec ChefLux 7 GN 1/1 dysponuje manualnym panelem sterowania, umożliwiającym intuicyjną obsługę. Dzięki technologii STEAM.Plus możliwe jest precyzyjne nawilżanie komory w zakresie od 90 °C do 260 °C.

Jednolita obróbka powietrzna i regulacja wilgotności

System AIR.Plus gwarantuje równomierny obieg powietrza dzięki wentylatorowi z funkcją rewersu i dwoma prędkościami. Dzięki DRY.Plus możliwe jest usuwanie nadmiaru wilgoci, co wspiera odpowiednią teksturę wypieków i potraw.

Konstrukcja, przestrzeń i ergonomia obsługi

Piec mieści 7 poziomów GN 1/1 z rozstawem prowadnic 67 mm. Komora wykonana jest ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwej higieny. Drzwi wyposażone są w podwójne szyby i możliwość blokowania w pozycjach 60°, 120° lub 180°.

Zastosowanie w gastronomii

Model ten idealnie pasuje do kuchni restauracyjnych, hoteli, firm cateringowych oraz zapleczy, gdzie potrzebne jest wydajne urządzenie do pieczenia i gotowania z dodatkiem pary.

Parametry techniczne

- Ilość poziomów: 7 × GN 1/1
- Rozstaw prowadnic: 67 mm
- Zakres temperatur: 80 °C do 260 °C
- Panel sterowania: manualny (3 pokręta)
- Technologia nawilżania: STEAM.Plus
- Technologia suszenia: DRY.Plus
- Obieg powietrza: AIR.Plus z 2 prędkościami i rewersem
- Oświetlenie komory: LED / halogen



-
- Napięcie / zasilanie: 400 V trójfazowe
 - Moc elektryczna: 10,5 kW
 - Wymiary zewnętrzne: 860 × 940 × 960 mm (szer. × głęb. × wys.)
 - Waga: około 86 kg
 - Woda: zalecana twardość do 6°dH

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

Czytaj więcej

NEGOCJUJ CENĘ

[KLIKNIJ I NEGOCJUJ CENĘ](#)

