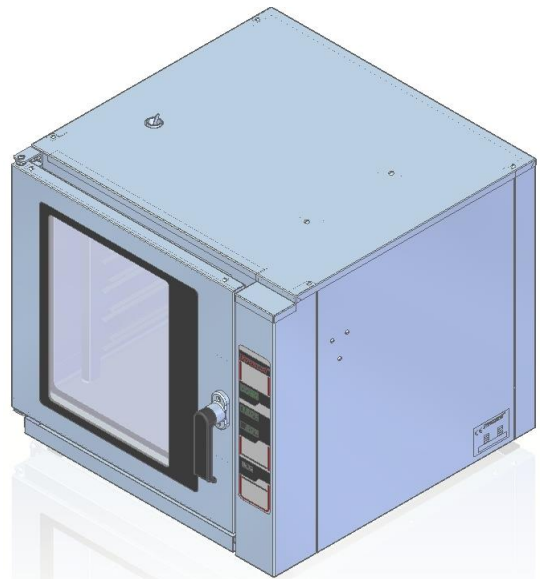
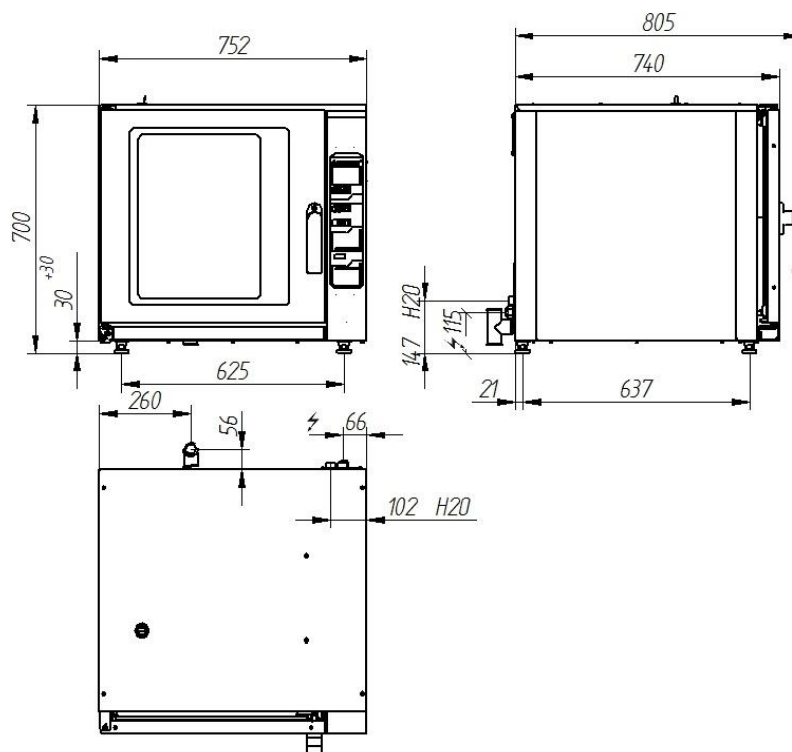


**Model:** 000.PK-6 750x742x700 [mm]**Piec konwekcyjny z naparowaniem elektryczny**

	<b>Moc</b>	10,3 kW
	<b>Zakres temperatur</b>	50°-250°C
<b>Komora</b>	<b>Wymiary komory</b>	480x630x500 mm
	<b>GN</b>	6 x GN1/1
	<b>Ilość komór</b>	1
<b>Napięcie znamionowe, rodzaj prądu</b>		400V 3N~ 50Hz
<b>Przyłącze wody</b>		G3/4
<b>Naparowanie komory</b>		TAK
<b>Oświetlenie komory</b>		TAK
<b>Sonda termiczna</b>		TAK
<b>Programowanie parametrów pracy</b>		TAK
<b>Funkcja rozmrażania</b>		TAK

**Opis:**

Piec konwekcyjny z naparowaniem elektryczny wykonany jest z wysokogatunkowych stali nierdzewnych. Komora robocza wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304 (powierzchnia lustrzana). Zaokrąglone promienie komory. Dwa elementy grzejne z dwoma wentylatorami gwarantują równomierny rozkład temperatury. Sześć poziomów na pojemniki GN1/1. Elementy grzewcze szybkogrzejne, o dużej żywotności. Ruszt prętowy w zestawie. Drzwi szklane umożliwiające podgląd obrabianych produktów. Demontowane prowadnice. Elektroniczny, łatwy w obsłudze panel sterujący z możliwością ustawienia czasu i temperatury pracy. Piec wyposażony jest w sondę termiczną, która mierzy zadaną temperaturę wewnątrz obrabianej potrawy. Regulacja stopni naparowania. W zestawie spryskiwacz wodny zamontowany z boku pieca.

**000.PK-6**

Zdjęcie ma charakter poglądowy, wyrób finalny może nieznacznie odbiegać od przedstawionego wzoru.

60 LAT  
NA RYNKU

Tradition and experience