FX DA 606G

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | cukierniczy | 6 x 600x400 | 14,5 kW | Inoxtrend FX DA 606G

Piece > Piece konwekcyjno-parowe gazowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do piekarni, cukierni i lokali HoReCa, zapewniający powtarzalne efekty wypieku przy intensywnej pracy
- Pojemność blach 6 x 600x400 mm umożliwia jednoczesne przygotowanie większej partii produktów i usprawnia produkcję
- Bezpośredni wtrysk pary gwarantuje optymalne warunki dla każdego etapu wypieku – od wyrastania po delikatne pieczenie
- System wentylacji z autorewersem (2 prędkości) zapewnia równomierny rozkład temperatury i jednolite wypieki na wszystkich poziomach
- Panel sterowania analogowy umożliwia prostą i intuicyjną obsługę, idealną w codziennej pracy produkcyjnej
- Automatyczny zawór pary wspiera kontrolę wilgotności i stabilność procesu pieczenia
- Rozstaw prowadnic 80 mm pozwala na wygodne rozmieszczenie blach i efektywne wykorzystanie komory
- Zasilanie gazowe zapewnia niższe koszty eksploatacji przy intensywnej pracy
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji w środowisku profesjonalnym
- Akcesoria (dostępne za dopłatą): prysznic ręczny, drzwi z zawiasem lewym

Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	**840x920x970**
Zasilanie	**gazowe**
Pojemność	**6 x 600x400 mm**
Panel sterowania	**analogowy**
Zakres temperatury [°C]	**30 - 270**
Moc gazowa [kW]	**14,5**
Moc elektryczna [kW]	**0,6**
Napięcie [V]	**230**
Ilość prędkości wentylatora	**2 (autorewers)**
Rozstaw prowadnic [mm]	**80**
Waga netto [kg]	**161**

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.