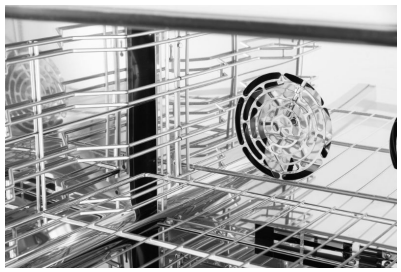
TG DA 004EH

Piec konwekcyjno-parowy TG DA 004EH | 4x600x400mm | 4xGN1/1 | sterowanie manualne

Piece > Piece konwekcyjno-parowe







Opis

- Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy o dużej pojemności
- Umożliwia pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie
- Piec wyposażony jest w intuicyjny, bardzo prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Uniwersalne prowadnice na blachy cukierniczo-piekarnicze EN 600x400 i blachy GN 1/1
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze
- 1 prędkość wentylatora
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła
- Temperatura pracy: 50°C do 270°C
- Regulacja stopnia naparowania komory za pomocą pokrętła
- Tłoczona komora ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Ergonomiczny uchwyt

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**720x770x600**
Pojemność	**4xGN 1/1 lub 4x600x400**
Moc [kW]	**5,8**
Zasilanie [V]	**400**
Odległość pomiędzy prowadnicami [mm]	**70**
Waga [kg]	**51**

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjny z serii ToGo?

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- Wyjątkowo kompaktowe wymiary
- Możliwość zastosowania pojemników GN 1/1 i blach 600x400
- Bardzo prosta konstrukcja i obsługa pieca
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski



Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

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