

FX DA 610E

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | cukierniczy | 10 x 600x400 | 18,4 kW | Inxtrend FX DA 610E

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do piekarni, cukierni i lokali HoReCa, zapewniający powtarzalne efekty wypieku przy intensywnej pracy
- Pojemność blach 10 x 600x400 mm umożliwia jednocześnie 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
- Elektromechaniczny zawór pary wspiera kontrolę wilgotności i stabilność procesu pieczenia
- Rozstaw prowadnic 80 mm pozwala na wygodne rozmieszczenie blach i efektywne wykorzystanie komory
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji w środowisku profesjonalnym
- Akcesoria (dostępne za dopłatą): prysznic ręczny, drzwi z zawiasem lewym

Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	840x890x1270
Zasilanie	elektryczne
Pojemność	10 x 600x400 mm
Panel sterowania	analogowy
Zakres temperatury [°C]	30 - 270
Moc [kW]	18,4
Napięcie [V]	400
Ilość prędkości wentylatora	2 (autorewers)
Rozstaw prowadnic [mm]	80
Waga netto [kg]	170

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