RQCO 041 AIR-H

Piec konwekcyjny z naparowaniem RQCO 041 Air-H | sterowanie manualne | 4xGN1/1 | 4x600x400

Piece > Piece konwekcyjne z naparowaniem







Opis

- **Piec konwekcyjny z naparowaniem RQCO 041 Air-H**toidealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak restauracje, lokale gastronomiczne, sklepy. Doskonale sprawdzi się jako piec pomocniczy w Twoim lokalu
- Piec posiada prosty w obsłudze manualny panel sterujący
- Za pomocą pokręteł można w łatwy sposóbustawić temperaturę, czas gotowania,a za pomocą przycisku naparowania, wstrzyknąć parę do komory gotowania
- Wysoka moc grzewcza oraz konwekcja zapewniają doskonałe i równomierne wypiekanie w piecu
- Wzorowa wytrzymałość to zasługa doskonałej jakości materiałów. Zarówno obudowa jak i komora pieca wykonane są ze stali nierdzewnej, odpornej na wysoką temperaturę i zarazem łatwą w utrzymaniu
- Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę na żądanym poziomie (maks. 270°C), a wbudowany timer ustawia czas pracy (od 0 do 120 min)
- W piecu można stosować zarówno **pojemniki GN 1/1 jak i blachy 600x400**
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą
- **Jedna prędkość wentylatora**
- Wentylator ze stali nierdzewnej
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Ergonomiczny uchwyt
- System otwierania: od góry
- Antypoślizgowe nóżki

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**720x680x600**
Pojemność	**4xGN 1/1 lub 4x600x400**
Zakres temperatury [°C]	**50-270**
Moc [kW]	**4,9**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**50**

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.