

Piec konwekcyjno-parowy ChefLux 5 GN 1/1 - STALGAST - 900390

kategoria: Kategorie > Promocje > Promocje STALGAST



Producent: STALGAST
Cena netto: **7 695,00 zł**
Cena brutto: 9 464,85 zł

Kod QR:



900390 Piec UNOX konwekcyjno parowy 5x1/1 GN - Stalgast. Piec konwekcyjno parowy UNOX to wyposażenie lokalu gastronomicznego.

Piece UNOX urządzenia gastronomiczne w każdym zakładzie gastronomicznym.

Piec UNOX 5X1/1 GN parametry:

Waga - M: 67 kg

Wysokość - H: 772 mm

Głębokość - D: 773 mm

Szerokość - W: 750 mm

Napięcie - U: 400 V

Zasilanie: prąd

Moc elektryczna: 7.1 kW

Marka: Unox

Piec UNOX 5X1/1 GN opis:

- panel sterowania Manual**
- nawilżanie komory STEAM.Plus**
- maksymalna temperatura 260°C**
- 2 prędkości wentylatora**
- pojemność: 5 x GN 1/1**

- odległość między półkami 67 mm
- oświetlenie halogenowe
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi
- 2 lata gwarancji na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej
- system obiegu powietrza Air.Plus
- system Protec.Safe - doskonała izolacja pieca
- 2 prędkości wentylatora
- wentylator o zmiennym kierunku obrotów
- [podstawa pod piec konwekcyjno parowy UNOX 905167](#)

Polecane akcesoria do pieca UNOX 5X1/1 GN

- [zestaw prysznic](#)

[- akcesoria i pojemniki specjalistyczne do pieca konwekcyjno parowego UNOX](#)

[- pojemniki GN do pieca konwekcyjno parowego UNOX](#)

Transport

GRATIS!!