Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 13:03

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-cheftop-x-digitalid-10xgn11-p-196-kw-p-61146.html

piec konwekcyjno-parowy, ChefTop-X, Digital.ID, 10xGN1/1, P 19.6 kW

Cena brutto	**83 578,50 zł**
Cena netto	**67 950,00 zł**
Numer katalogowy	**St9001111**
Napięcie [V]	**400**
Częstotliwość [Hz]	**50**
Moc elektryczna [kW]	**19.6**
gpsr	**Unox S.P.A. Via Ettore Majorana 22 35010 Cadoneghe Pd unox@unox.com**
Szerokość [mm]	**750 MILLIMETER**
Głębokość [mm]	**841 MILLIMETER**
Waga [kg]	**132**
Wysokość [mm]	**1069 MILLIMETER**
line	**CHEFTOP-X™ Digital.ID™**
Nazwa	**piec konwekcyjno-parowy, ChefTop-X, Digital.ID, 10xGN1/1, P 19.6 kW**
Rozmiar GN	**GN 1/1**
Marka	**Unox**
Materiał wykonania	**stal nierdzewna**

Opis produktu

- odległość między półkami 67 mm
- pojemność 10 X GN 1/1
- panel dotykowy 16 cali

- zakres temp. 30°C - 300°C
- 5 ciągłych prędkości wentylatora (2700 obr/min)
- 2 prędkości AIR.Tornado 3600 (obr./min)
- 1000+ programów do zapamiętania
- 9 etapów pieczenia
- **Multitime** do 10 procesów gotowania w tym samym czasie
- **Individual.CHEFUNOX** funkcja samodoskonalenia przepisów
- **Adaptive.Cooking** automatyczne przetwarzanie parametrów pieczenia w zależności od załadunku
- **Smart.Preheating** automatyczne wstępne podgrzanie pieca
- **Sense.Klean** automatyczne dostosowanie parametrów systemu mycia do stopnia zabrudzenia komory
- **Smart.Energy** automatyczna funkcja oszczędzania energii, która zmniejsza zapotrzebowanie na prąd, gaz lub wodę w programach trwających powyżej 1 godziny
- **Hey.Unox** technologia rozpoznawania głosu, umożliwia interakcję z piecem, wydawanie komend czy połączenie audiowizualne
- **Optic.Cooking** technologia rozpoznawania potraw, umożliwia automatyczne rozpoczęcie odpowiedniego programu gotowania w trybie **Multi.Time**

- **Dry.Maxi** usuwanie wilgoci z komory pieca
- **Steam.Maxi** wytwarzanie dużej ilości pary nasyconej w krótkim czasie
- **Air.Maxi** automatyczne zarządzanie działaniem wentylatorów
- **Clima.Lux** funkcja monitorująca i regulująca wilgotność w komorze pieca
- **Air.Tornado** funkcja poprawiająca i przyspieszająca proces gotowania dzięki zwiększonej prędkości obrotowej wentylatorów do 3600 obr./min