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

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-cheftop-x-digitalid-6xgn11-p-116-kw-p-61147.html




# piec konwekcyjno-parowy, ChefTop-X, Digital.ID, 6xGN1/1, P 11.6 kW

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **59 501,25 zł** |
| Cena netto | **48 375,00 zł** |
| Numer katalogowy | **St9006110** |
| Głębokość [mm] | **841 MILLIMETER** |
| Waga [kg] | **114** |
| Wysokość [mm] | **789 MILLIMETER** |
| line | **CHEFTOP-X™ Digital.ID™** |
| Nazwa | **piec konwekcyjno-parowy, ChefTop-X, Digital.ID, 6xGN1/1, P 11.6 kW** |
| Rozmiar GN | **GN 1/1** |
| Marka | **Unox** |
| Materiał wykonania | **stal nierdzewna** |
| Napięcie [V] | **400** |
| Częstotliwość [Hz] | **50** |
| Moc elektryczna [kW] | **11.6** |
| gpsr | **Unox S.P.A.<br>Via Ettore Majorana 22<br>35010 Cadoneghe Pd<br>unox@unox.com** |
| Szerokość [mm] | **750 MILLIMETER** |

## Opis produktu

- odległość między półkami 67 mm
- pojemność 6 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