Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 13:22

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-experience-20xgn11-p-364-kw-p-61187.html




# piec konwekcyjno-parowy, Experience, 20xGN1/1, P 36.4 kW

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **97 416,00 zł** |
| Cena netto | **79 200,00 zł** |
| Numer katalogowy | **St9100981** |
| Głębokość [mm] | **915 MILLIMETER** |
| Waga [kg] | **0** |
| Wysokość [mm] | **1865 MILLIMETER** |
| line | **Experience** |
| Nazwa | **piec konwekcyjno-parowy, Experience, 20xGN1/1, P 36.4 kW** |
| Rozmiar GN | **GN 1/1** |
| Marka | **FM Industrial** |
| Materiał wykonania | **stal nierdzewna** |
| Szerokość wewnętrzna [mm] | **700 MILLIMETER** |
| Głębokość wewnętrzna [mm] | **500 MILLIMETER** |
| Napięcie [V] | **400** |
| Częstotliwość [Hz] | **50/60** |
| Moc elektryczna [kW] | **36.4** |
| Wysokość wewnętrzna [mm] | **1480 MILLIMETER** |
| Szerokość [mm] | **880 MILLIMETER** |

## Opis produktu

- dotykowy ekran 9 cali
- nowy, intuicyjny interfejs
- możliwość połączenia z chmurą
- potrójna bezpieczna szyba
- zintegrowany zbiornik na detergenty
- nowy system samoczyszczący
- podwójny komin
- port USB
- nowy numerowany system prowadnic
- steam control
- clima control
- fan control
- konfigurowalna książka kucharska ze zdjęciami
- sonda rdzenia w zestawie
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- regeneracja/podtrzymywanie temperatury żywności
- cykle specjalne
- AllOnTime i MultiCook
- kontrola zużycia energii
- wymaga zakupu zestawu przyłączeniowego

**w celu uzyskania uprawnień do gwarancji wymagana jest rejestracja urządzeni w czasie do 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie https://stalgast.com/rejestracja**