

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-iccm026e-6x-gn-23-icon51-alphatech-by-lainox-sterowanie-manualne-p-55515.html>



Piec konwekcyjno-parowy ICCM026E | 6x GN 2/3 | ICON51 Alphatech by Lainox | sterowanie manualne

Cena brutto	20 988,72 zł
Cena netto	17 064,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoICCM026E
Kod producenta	ICCM026E
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z manualnym panelem sterowania kompaktowe wymiary - szerokość 51 cm uniwersalne prowadnice na pojemniki GN 2/3 OBSŁUGA PIECA: możliwość gotowania w 3 trybach pracy:- obróbka konwekcyjna 30°C - 260°C- obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 30°C - 130°C- obróbka konwekcyjna + naparowanie 30°C - 260°C- wstępne nagrzewanie komory szybka i prosta obsługa pieca za pomocą pokręteł FUNKCJE PIECA: wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprowadzenie temperatur regulacja naparowania za pomocą pokręteł manualny system mycia z prysznicem (opcjonalnie) BUDOWA PIECA: komora pieca wykonana z wysokogatunkowej polerowanej stali nierdzewnej kompaktowe wymiary, panel sterowania umieszczony pod drzwiami drzwi podwójne z wewnętrzną szybą atermiczną odbijającą ciepło i zapewniającą ochronę termiczną pieca otwierana szyba wewnętrzna ułatwia utrzymanie pieca w czystości ergonomiczna klamka otwierana w dwóch kierunkach regulowane zawiasy drzwi łatwo demontowalna osłona wentylatora, ułatwiająca jego czyszczenie energooszczędne oświetlenie LED klasa wodoszczelności IPX3 Wyposażenie opcjonalne: ICLD - prysznic ręczny z akcesoriami montażowymi - 1 070,00 zł netto NPS - drzwi otwierane na prawą stronę - 2 210,00 zł netto APDS - podwójne zabezpieczenie otwarcia drzwi - 710,00 zł netto SN - wstępnie skonfigurowany system optymalizacji energii - 1 370,00 zł netto NPK - przystosowanie pod podłączenie dedykowanego okapu - 720,00 zł netto CSA - wbudowany zbiornik na wodę 5 litrów, umożliwia gotowanie z parą bez podłączenia do wody (nieдоступny dla pieców z automatycznym systemem myjącym) - 2 080,00 zł netto CKO026E - dedykowany okap kondensacyjny chłodzony powietrzem (dostępny dla pieców z opcją NPK) - 13 490,00 zł netto Parametry techniczne: sterowanie: manualne wymiary zewnętrzne [mm]: 510x625x880 ilość blach GN 2/3: 6 odległość między prowadnicami [mm]: 60 moc [kW]: 5,25 napięcie [V]: 400 rekomendowana liczba porcji: 20-50 waga [kg]: 59 Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICCM026E?: W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech Wyjątkowo kompaktowe wymiary - szerokość pieca to zaledwie 51 cm Nowoczesny wygląd sprawi, że piec Alphatech stanie się ozdobą Twojej kuchni Prowadnice umożliwiają korzystanie z pojemników GN 2/3 Wentylatory z autorewersem gwarantują idealny rozkład temperatur w komorze 2-warstwowe szklane drzwi chronią przed oparzeniem oraz wpływają na znaczną energooszczędność pieca 24 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski 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