Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 14:09

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-piekarniczy-st-bakery-dotykowy-6x600x400-p-1065-kw-p-41531.html



Piec konwekcyjno-parowy, piekarniczy, ST-Bakery, dotykowy, 6x(600x400), P 10.65 kW

Cena brutto	**28 671,30 zł**
Cena netto	**23 310,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**St9120492**
Kod producenta	**9120492**
Producent	**Stalgast**
Waga - M	**116 kg**
Linia	**ST-Bakery**
Marka	**FM Industrial**
Szerokość - W	**885 mm**
Głębokość - D	**1020 mm**
Wysokość - H	**835 mm**
Rozmiar blach	**600x400 mm**
Sonda rdzenia	**Opcja**
System myjący	**Opcja**
Drzwi otwierane na	**prawo**
Poziom głośności	**~70 dB**
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	**tak**
Ilość półek	**6 szt**
Częstotliwość	**50/60 Hz**
Moc elektryczna	**10.65 kW**
Zasilanie	**prąd**
Napięcie - U	**400 V**
Temperatura min.	**50 °C**
Temperatura max.	**270 °C**

Opis produktu

- W celu uzyskaniu uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia na stronie https://stalgast.com/rejestracja

- 7 calowy elektroniczny, intuicyjny panel sterowania, klamka drzwi z lewej strony
- alarm na koniec cyklu pracy
- wyłącznik drzwiowy
- wewnetrzne oświetlenie LED
- przyłacze wody 3/4 cala
- regulacja wilgotności sterowana czasem
- odległość między prowadnicami ~ 80 mm
- możliwość zastosowania blach GN 1/1 (6xGN 1/1)
- rozmiar komory 710x500x550 mm
- 11 gotowych przepisów w jez. polskim ze zdjęciami + 48 konfigurowalnych programów w 6 krokach
- zamówienie sondy rdzenia powiększy szerokość pieca o ok 3.5 cm
- tryby wypiekania: suchy, parowy i mieszany
- programy Multicook/All on time/ClimaControl
- 10 prędkości wentylatora, rewers obrotów
- funkcja rozrostu ciasta- Garowanie