



## Piec konwekcyjno-parowy, STALGAST ClassicCook, manualny, 5xGN1/1, P 7.75 kW Stalgast 9100043

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9100043

### Cechy produktu

Linia: ClassicCook

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 860

Wysokość (mm): 690

Częstotliwość (Hz): 50/60

Kierunek otwierania drzwi: lewo

Liczba półek: 5

Waga (kg): 82

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 250

Moc elektryczna (kW): 7.75

Napięcie (V): 400

Zasilanie: prąd

Rozmiar GN: 1/1

Poziom hałasu (dB): 70

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie

System myjący: Nie

Sonda rdzenia: Nie

### PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GASTRONOMICZNE

# Piec konwekcyjno-parowy STALGAST

# ClassicCook manualny 5x GN 1/1, 7.75 kW

Piec konwekcyjno-parowy STALGAST ClassicCook manualny 5x GN 1/1 to rozwiązanie do profesjonalnej obróbki termicznej w gastronomii, zaprojektowane z myślą o czytelnej obsłudze, kontroli parametrów pracy i wygodnej organizacji procesu.

Model pracuje w zakresie **50–250°C**, oferuje **manualną regulację wilgotności od 0 do 100%**, **5 poziomów GN 1/1** oraz **rewers wentylatora**, co wspiera równomierną pracę komory i powtarzalność efektów.

## NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

### Szybki przegląd urządzenia

#### POJEMNOŚĆ KOMORY

5 x GN 1/1

#### ZAKRES TEMPERATUR

50–250 °C

#### REGULACJA WILGOTNOŚCI

0–100 %

MOC

7.75 kW

ZASILANIE

400 V

POZIOM GŁOŚNOŚCI

~70 dB

OBSŁUGA I KONTROLA

Najważniejsze funkcje w codziennej pracy

- manualny, intuicyjny panel sterowania
- sygnalizacja LED temperatury, czasu i nawilżania
- alarm na koniec cyklu pracy
- regulacja czasu od 0 do 120 minut oraz tryb non-stop
- regulacja wilgotności od 0 do 100%
- komin sterowany manualnie

## KOMORA PIECA

# Parametry przestrzeni roboczej

- rozmiar komory 620 x 405 x 410 mm
- odległość między prowadnicami ~67 mm
- 5 półek
- rozmiar GN 1/1

## KONSTRUKCJA I BEZPIECZEŃSTWO

# Cechy urządzenia

- rewers wentylatora
- wyłącznik drzwiowy
- wewnętrzne oświetlenie LED
- podwójna, bezpieczna szyba
- przyłącze wody 3/4 cala
- drzwi otwierane na lewo
- klamka drzwi z prawej strony

## WAŻNE PRZED ZAKUPEM

# Informacje praktyczne

## ZAKRES PRACY

Temperatura pracy od **50°C do 250°C**, częstotliwość **50/60 Hz**.

WARUNEK GWARANCJI

Aby uzyskać uprawnienia z gwarancji, urządzenie musi zostać **zarejestrowane w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia** na stronie <https://stalgast.com/rejestracja>.

PROWADNICE

Odstęp między prowadnicami wynosi około **67 mm**.

KOMORA

Wymiary komory: **620 x 405 x 410 mm**.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

|                |                |
|----------------|----------------|
| Typ ogrzewania | elektro-parowy |
|----------------|----------------|

|       |                        |
|-------|------------------------|
| Model | ET111 GAST ClassicCook |
|-------|------------------------|

|              |  |
|--------------|--|
| Stwierdzenie |  |
|--------------|--|

|            |  |
|------------|--|
| Różmiar GN |  |
|------------|--|

|             |  |
|-------------|--|
| Ilość półek |  |
|-------------|--|

|                  |  |
|------------------|--|
| Temperatura min. |  |
|------------------|--|

|                  |  |
|------------------|--|
| Temperatura max. |  |
|------------------|--|

|                  |  |
|------------------|--|
| Poziom głośności |  |
|------------------|--|

|               |  |
|---------------|--|
| Częstotliwość |  |
|---------------|--|

|           |  |
|-----------|--|
| Zasilanie |  |
|-----------|--|

|          |  |
|----------|--|
| Napięcie |  |
|----------|--|

|                 |  |
|-----------------|--|
| Moc elektryczna |  |
|-----------------|--|

|           |  |
|-----------|--|
| Szerokość |  |
|-----------|--|

|           |  |
|-----------|--|
| Głębokość |  |
|-----------|--|

|          |  |
|----------|--|
| Wysokość |  |
|----------|--|

|      |  |
|------|--|
| Waga |  |
|------|--|

Precyzyjna kontrola pieczenia i wygodna obsługa w kuchni

---

# profesjonalnej

Wybierz piec konwekcyjno-parowy STALGAST ClassicCook 5x GN 1/1, jeśli liczy się czytelne sterowanie, kontrola wilgotności i powtarzalna praca.