



Piec konwekcyjno-parowy, STALGAST ClassicCook, manualny, 11xGN1/1, P 18.5 kW Stalgast 9100049

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9100049

Cechy produktu

Linia: ClassicCook

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 860

Wysokość (mm): 1100

Częstotliwość (Hz): 50/60

Kierunek otwierania drzwi: lewo

Liczba półek: 11

Waga (kg): 114

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 250

Moc elektryczna (kW): 18.5

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 11xGN 1/1, 18.5 kW

Piec konwekcyjno-parowy STALGAST ClassicCook manualny 11xGN 1/1 to urządzenie do profesjonalnej gastronomii, zaprojektowane z myślą o czytelnej obsłudze i precyzyjnej kontroli parametrów pracy. Manualny panel sterowania, regulacja wilgotności oraz szeroki zakres temperatur pozwalają dopasować proces obróbki do bieżących potrzeb kuchni.

Model oferuje 11 poziomów GN 1/1, moc 18.5 kW, zakres temperatur 50–250°C oraz regulację wilgotności od 0 do 100%. To konfiguracja stworzona do wydajnej, powtarzalnej pracy w profesjonalnym zapleczu gastronomicznym.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

POJEMNOŚĆ

11 x GN 1/1

STEROWANIE

manualne

MOC ELEKTRYCZNA

18.5 kW

ZAKRES TEMPERATUR

50–250°C

WILGOTNOŚĆ

0–100%

ZASILANIE

400 V / prąd

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Dlaczego ten model dobrze sprawdza się w profesjonalnej kuchni?

- manualny, intuicyjny panel sterowania ułatwia codzienną obsługę
- regulacja wilgotności od 0 do 100% pozwala dopasować warunki pracy do rodzaju potraw
- regulacja czasu 0–120 minut i tryb non-stop zwiększa elastyczność użytkowania

- **rewers wentylatora** wspiera równomierną pracę komory
- **wewnętrzne oświetlenie LED** poprawia kontrolę procesu
- **alarm końca cyklu** ułatwia organizację pracy kuchni

ZASTOSOWANIE

Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- restauracje
- hotele
- kuchnie zbiorowego żywienia
- profesjonalne zaplecza gastronomiczne
- miejsca pracujące na formacie GN 1/1

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

Najważniejsze cechy urządzenia

- **manualny panel sterowania**
- **sygnalizacja LED** temperatury, czasu i nawilżania
- **komin sterowany manualnie**
- **wyłącznik drzwiowy**
- **alarm na koniec cyklu pracy**
- **wewnętrzne oświetlenie LED**
- **rewers wentylatora**
- **podwójna, bezpieczna szyba**
- **odległość między prowadnicami ~67 mm**
- **komora 620x405x810 mm**

WAŻNE PRZED ZAKUPEM

Informacje praktyczne

PRZYŁĄCZE

Urządzenie wymaga przyłącza wody 3/4 cala.

DRZWI

Model ma klamkę drzwi z prawej strony, a drzwi otwierane są na lewo.

WARUNEK GWARANCJI

Aby zachować uprawnienia gwarancyjne, urządzenie musi zostać zarejestrowane w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia na stronie producenta.

WARUNKI PRACY

Poziom głośności ~70 dB, zasilanie 400 V, częstotliwość 50/60 Hz.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ ogrzewania	no-parowy
----------------	-----------

Model	GAST ClassicCook
-------	------------------

Stwierdzenie	
Różmiar GN	
Ilość pól	
Temperatura pracy	
Moc elektryczna	
Zasilanie	
Napięcie	
Wydajność	
Poziomy głośności	
Drzwi otwierane na	
Rozmiar komory	
Siła	
Głębokość	
Wysokość	

Waga	
------	--

Precyzyjna kontrola pieczenia i pary w codziennej pracy

Wybierz piec konwekcyjno-parowy 11xGN 1/1, jeśli liczy się wydajność, czytelna obsługa i powtarzalne efekty przygotowania potraw.