

Cena: 11 000,00 zł



## Czym jest piec konwekcyjno-parowy AFO EM6SV [6 półek]?

**Piec konwekcyjno-parowy AFO EM6SV [6 półek]** to profesjonalne, elektryczne urządzenie gastronomiczne przeznaczone do przygotowywania potraw przy użyciu ciepłego powietrza, pary lub ich kombinacji. Model ten wyposażony jest w 6 prowadnic na pojemniki GN 1/1, co zapewnia optymalną pojemność dla kuchni średniej wielkości – w restauracjach, hotelach, stołówkach i firmach cateringowych. Jego konstrukcja oparta została na nowoczesnych rozwiązaniach technologicznych, takich jak cyfrowe sterowanie, automatyczny system mycia komory oraz wentylator rewersyjny, zapewniający równomierne rozprowadzanie ciepła. Urządzenie umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury, czasu pieczenia i wilgotności, co znacząco wpływa na jakość przygotowywanych dań. Komora wykonana ze stali nierdzewnej gwarantuje higienę, trwałość i łatwość utrzymania w czystości. EM6SV jest idealnym rozwiązaniem dla kuchni, które potrzebują urządzenia o dużej funkcjonalności i kompaktowych wymiarach.

## Zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego:

**AFO EM6SV [6 półek]** doskonale sprawdza się w gastronomii profesjonalnej – w restauracjach, lokalach hotelowych, cateringach i kuchniach zbiorowego żywienia. Jego 6-poziomowa komora GN 1/1 umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych potraw, co przekłada się na dużą wydajność pracy przy zachowaniu kompaktowych wymiarów urządzenia. Może być wykorzystywany do pieczenia, gotowania na parze, duszenia, regeneracji gotowych dań oraz delika...

