

Cena: 3 650,00 zł



Czym jest piec konwekcyjno-parowy AFO EM4 [4 półki]?

Piec konwekcyjno-parowy AFO EM4 [4 półki] to profesjonalne urządzenie gastronomiczne o kompaktowych wymiarach, przeznaczone do pracy w małych i średnich kuchniach. Model EM4 został zaprojektowany z myślą o efektywnej obróbce termicznej potraw przy wykorzystaniu trzech trybów pracy: konwekcji, pary oraz kombinacji obu. Mieści do czterech pojemników GN 1/1, co pozwala na jednoczesne przygotowywanie różnych dań przy zachowaniu wysokich standardów jakości i powtarzalności. Piec zasilany jest elektrycznie i wyposażony w cyfrowy panel sterowania, umożliwiający precyzyjne ustawienie temperatury i czasu pieczenia. Ręczne nawilżanie komory pozwala kontrolować poziom wilgotności, co przekłada się na idealne rezultaty, zwłaszcza przy wypiekach, pieczeniu mięsa czy gotowaniu warzyw. Obudowa urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej, co gwarantuje odporność na korozję, łatwość czyszczenia i długą żywotność nawet przy intensywnej eksploatacji.

Zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego:

AFO EM4 [4 półki] znajduje zastosowanie w małych restauracjach, bistrach, punktach gastronomicznych typu fast food, kawiarniach oraz lokalach hotelowych. Dzięki swojej kompaktowej budowie i wszechstronności, umożliwia przyrządzanie szerokiego wachlarza potraw – od pieczywa, przez warzywa na parze, aż po mięsa, ryby i dania gotowe. Funkcja ręcznego nawilżania sprawia, że urządzenie świetnie radzi sobie z wypiekami, zapewniając chrupiącą skórkę i miękki...

