

Cena: **14 500,00 zł**



Czym jest piec konwekcyjno-parowy AFO EM10SV [10 półek]?

Piec konwekcyjno-parowy AFO EM10SV [10 półek] to zaawansowane urządzenie gastronomiczne zaprojektowane z myślą o profesjonalnych kuchniach, restauracjach, hotelach oraz placówkach zbiorowego żywienia. Model ten mieści jednocześnie do 10 pojemników GN 1/1 i działa w oparciu o zasilanie elektryczne, zapewniając precyzyjne przygotowywanie potraw w trybach: konwekcyjnym, parowym oraz kombinowanym. Piec posiada system natrysku pary oraz wbudowany system automatycznego mycia, co znacząco skraca czas potrzebny na jego czyszczenie i konserwację. Dzięki wysokiej jakości komponentom, zaawansowanemu sterowaniu i funkcjom programowania cykli, urządzenie gwarantuje powtarzalność rezultatów, optymalną wilgotność i idealną temperaturę. EM10SV pozwala na szybkie i równomierne pieczenie, duszenie, gotowanie na parze, regenerację dań czy rozmrażanie – wszystko w jednym, kompaktowym urządzeniu.

Zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego:

AFO EM10SV [10 półek] to urządzenie, które znajduje zastosowanie w gastronomii profesjonalnej: w restauracjach, kuchniach hotelowych, stołówkach, cateringu oraz zakładach żywienia zbiorowego. Dzięki możliwości równoczesnego przygotowywania potraw w wielu naczyniach GN 1/1, pozwala na obsługę dużej liczby gości w krótkim czasie, zachowując wysoką jakość i powtarzalność potraw. Piec umożliwia obróbkę termiczną metodą suchego gorącego powietrza, pary oraz kombinacji obu trybów, co pozwala na przyrządzanie sz...

