

## MH6GN - PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z FUNKCJĄ WĘDZENIA



### Wymiary zewnętrzne:

- szerokość 90cm
- głębokość 100cm
- wysokość 90cm

### Wymiary wewnętrzne:

- szerokość 55cm
- głębokość 45cm
- wysokość 62cm

### Wymiary wewnętrzne -przestrzeni roboczej

- szerokość (prześwit drzwi) 70 cm
  - głębokość 65 cm
- wysokość (prześwit drzwi) 143 cm

**Ilość półek:** 6 szt.

**Pojemność w litrach:** 150 l

**Pojemność w kilogramach:** 15 kg

**System wędzenia:** uwodnionym dymem

### Zasilanie:

- napięcie 400V
- moc grzałek 7,5kW
- całkowita moc zainstalowana 8,5kW

**Wykonanie:** stal nierdzewna kwasoodporna

**Dostępne funkcje:**

- suszenie
- wędzenie uwodnionym dymem
  - parzenie
  - pieczenie do 220St.C.
  - pieczenie z nawilżaniem
- pasteryzowanie gorącym powietrzem
  - pasteryzowanie parą
- natryskowe chłodzenie wodą
  - automatyczne mycie

**Sterowanie** komputerowe

**SKU:** N/A | **Categories:** [Wędzarnie gastronomiczne](#), [Wędzarnie sklepowe](#)

**WYPOSAŻENIE:**

- programowalny sterownik z pamięcią 39 programów
  - czujnik temperatury w wędzarni
  - igłowy czujnik temperatury w wyrobie
    - trzybiegowy termoobieg
    - kompresor
  - regulator nawilżania podczas pieczenia
    - 6szt grzałek po 1250W/230V
    - natryskowa wytwornica pary
  - system wędzenia uwodnionym dymem
- przepustnica kominowa zasilana serwomotorem o średnicy 100mm
- przepustnica świeżego powietrza zasilana serwomotorem o średnicy 80mm
  - system automatycznego mycia
  - natryskowy system chłodzenia wodą
- drzwiczki z dwiema hartowanymi i klejonymi szybami
  - silikonowe uszczelki
- izolacja termiczna o grubości 30mm
  - stelaż nierdzewny