

Maksymalna wydajność
minimalne koszty –

Piece stworzone
specjalnie **dla oświaty**

 **stalgast**
wspieramy gastro od kuchni

ZAMÓW
w ramach programu

POSILEK

W SZKOLE I W DOMU



 **Stalgast OptimaCook**
to innowacja w gotowaniu dla dzieci i młodzieży

*Przygotowanie zdrowych i pysznych posiłków
nigdy nie było prostsze!*

Piec Stalgast OptimaCook

Nowość w ofercie Stalgast, która odpowiada na wszystkie najważniejsze potrzeby placówek oświatowych.

Piec dostępny jest w 3 różnych rozmiarach oraz posiada komplet akcesoriów niezbędnych do efektywnej oraz wydajnej pracy.



ELEKTRONICZNE STEROWANIE

Piec posiada elektroniczny system sterowania, który gwarantuje łatwość obsługi oraz intuicyjną książkę kucharską z możliwością personalizacji przepisów.



WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Zamontowano 2 prędkości wentylatora, które zapewniają równomierność każdego wypieku. Dzięki wielu przewodnicom dajemy możliwość przygotowania dużej ilości produktów w krótkim czasie.



FUNKCJONALNOŚĆ

Piec umożliwia gotowanie na parze, co sprawia, że produkty będą traciły mniej wartości odżywczych, a więc posiłki będą zawsze bardziej zdrowe. Można w nim również smażyć, używając mniejszej ilości tłuszczu w porównaniu z metodą tradycyjną.



SYSTEM AUTOMATYCZNEGO MYCIA

Do wyboru są 2 programy mycia z płukaniem, co znacznie ułatwia utrzymanie pieca w czystości i zachowanie higieny. W ofercie znajduje się także płyn 2 w 1, który myje i jednocześnie nabłyszcza w jednym cyklu mycia.

Numer katalogowy	9100005	9100007	9100011
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między przewodnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 795 x 690 mm	790 x 795 x 825 mm	790 x 795 x 1090 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	77 kg	89 kg	114 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto (PLN)	16 999,00	18 299,00	23 599,00