

Link do produktu: <https://www.mixkuchnia.pl/piekarnik-gazowy-freggia-omhe66x-inox-p-258.html>



## Piekarnik gazowy FREGGIA OMHE66X inox

|                  |                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Cena             | <b>2 612,00 zł</b>                                                                  |
| Cena poprzednia  | <b>2 840,00 zł</b>                                                                  |
| Dostępność       | <b>Dostępny na magazynie - info: 226674000</b>                                      |
| Czas realizacji  | <b>2-10 dni roboczych</b>                                                           |
| Numer katalogowy | <b>OMHE66X</b>                                                                      |
| Kod producenta   | <b>224101102</b>                                                                    |
| Producent        | <b>FREGGIA</b>                                                                      |
| Partner          |  |

### Opis produktu

#### Freggia Primo

W piekarnikach Freggia serii Primo zastosowano najnowsze osiągnięcia włoskich inżynierów. Urządzenie oferuje 6 trybów pieczenia, skuteczną kontrolę nad stopniem gotowości pieczonej potrawy przy pomocy specjalnej termosondy, szeroki zakres funkcji automatycznych i służących oszczędzaniu energii, bardzo duży wyświetlacz z animowaną grafiką i sterowaniem dotykowym, a także inne unikalne technologie komfortu, profesjonalnego pieczenia i bezpieczeństwa.

#### Wymuszona konwekcja

Specjalny wentylator, znajdujący się wewnątrz piekarnika, zapewniający równomierne rozchodzenie się ciepła. Korzystanie z trybu wymuszonej konwekcji pozwala unikać przypalania się produktów, zapewnia równomierne pieczenie, pozwala piec na kilku poziomach jednocześnie, a także przygotowywać różne dania jednocześnie bez mieszania się zapachów. Tryb może być aktywowany z różnymi programami pieczenia. Wymuszona konwekcja wykorzystywana jest w elektrycznych i gazowych piekarnikach Freggia.

#### System katalitycznego czyszczenia

Wszystkie piekarniki Freggia wyposażone są w samoczyszczący się, tylny panel katalityczny ułatwiający utrzymanie w czystości nawet najbardziej niedostępnych miejsc. Niektóre modele wyposażone są także w boczne panele katalityczne lub mogą być w nie wyposażone na życzenie użytkownika. Czyszczenie katalityczne to nowoczesna, wysokiej klasy technologia, która pomaga w utrzymaniu piekarnika w czystości. Zanieczyszczenia powstałe na panelu katalitycznym w warunkach wysokiej temperatury (200° C i więcej) rozkładają się, po czym mogą być łatwo usunięte z ochłodzonej powierzchni. Panele katalityczne nie wymagają szczególnej ostrożności podczas użytkowania urządzenia.

#### Drabinki boczne

Drabinki boczne ułatwiają wkładanie i wyjmowanie ruszta i blach z piekarnika. Drabinki boczne można łatwo zdejmować. Można też myć je w zmywarce.

#### Drzwi z wyjmowanymi szybami i rekomendacje dotyczące pieczenia

W piekarnikach do zabudowy Freggia montowane są zdejmowane drzwi z wyjmowaną szybą wewnętrzną. W modelach serii Primo i Compatto montowane są drzwi typu TTV, a w pozostałych Cool door. Na wewnętrzną szybę piekarnika naniesione są rekomendacje dotyczące wyboru programu pieczenia.

#### Powiększone wnętrze

Piekarniki Freggia posiadają powiększoną objętość wnętrza, co daje możliwość korzystania z większej ilości blach i pieczenia większej ilości produktów. W odróżnieniu od licznych producentów podajemy nie ogólną, ale użyteczną objętość piekarnika pomniejszoną o przestrzeń, którą zajmuje grill i górna grzałka.

#### Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

System bezpieczeństwa stosowany w urządzeniach gazowych Freggia. Składa się z termopary i zaworu bezpieczeństwa. Termopara znajduje się w pobliżu palnika i w sytuacji przypadkowego zgaszenia płomienia zamyka zawór gazowy. Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu sprawia, że

urządzenia gazowe są bezpieczne.

#### Wzbogacone wyposażenie

Wszystkie piekarniki Freggia wyposażone są w dwie blachy, jeden lub dwa ruszty, a także w zależności od modelu mogą zawierać w komplecie specjalny ruszt do grilla.

#### Możliwość pracy z różnymi rodzajami gazu

Wszystkie piekarniki gazowe Freggia posiadają w komplecie dodatkowe dysze do gazu propan-butan.

#### 2-letnia gwarancja

Firma Freggia Sp. z o.o. udziela pełnej, 2-letniej gwarancji na wszystkie modele piekarników. Jesteśmy pewni jakości naszych wyrobów.

#### Wyprodukowano we Włoszech

Wzornictwo i jakość włoskich producentów są standardem na rynku urządzeń gospodarstwa domowego.

•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

•  
•  
•  
•  
•

Typ: gazowy Linia: Primo Kolor: inox Grill: elektryczny Ilość funkcji: 6 Typ sterowania: Elektroniczny wyświetlacz ze sterowaniem dotykowym Typ pokręteł: Primo Liczba szyb w drzwiach piekarnika: 3 Wymuszona konwekcja: Tak Prowadnice teleskopowe: opcja\* Drabinki boczne: Tak Tylny panel katalityczny: Tak Boczne panele katalityczne: tak Wewnętrzna pojemność netto, l: 58 Szerokość, mm: 595 Ciężar netto, kg: 37.3 Ciężar brutto, kg: 40

[Czytaj więcej](#)

## Kup na RATY



# Raty 0,5%\*

Na raty możesz więcej

Spełnij marzenia

Nawet w 15 minut

Justyna Karaszyńska



Znajdź swój powód do uśmiechu!



Sprawdź teraz





Kalkulator rat

**OBLICZ**

Informacje o wymaganiach

**SPRAWDŹ**