sklep internetowy www.MIXKUCHNIA.pl
Zagłoby 16 D | 02-495 Warszawa
NIP: 534-234-82-46
tel. (22) 667-40-00, 509-132-710

Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 03:40

Link do produktu: https://www.mixkuchnia.pl/piekarnik-gazowy-freggia-omrb66ch-szampanski-p-263.html



Piekarnik gazowy FREGGIA OMRB66CH szampański

Cena	**2 499,00 zł**
Dostępność	**Produkt niedostępny - zapytaj o dostępność tel. 226674000**
Czas realizacji	**Zapytaj o termin wysyłki: 226674000**
Numer katalogowy	**OMRB66CH**
Kod producenta	**224101402**
Producent	**FREGGIA**
Partner	autoryzowany PARTNER freggia

Opis produktu

Wymuszona konwekcja

Specjalny wentylator, znajdujący się wewnątrz piekarnika, zapewniający równomierne rozchodzenie się ciepła. Korzystanie z trybu wymuszonej konwekcji pozwala unikać przypalaniu 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 rusztu 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 Fredzha 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:gazowyLinia:ClassicoKolor:szampańskiGrill :elektrycznyIlość funkcji :6Typ sterowania:Minutnik mechanicznyTyp pokręteł :ClassicoLiczba szyb w drzwiach piekarnika :2Wymuszona konwekcja :TakProwadnice teleskopowe :opcja*Drabinki boczne :TakTylny panel katalityczny :TakBoczne panele katalityczne :opcja*Wewnętrzna pojemność netto, l :58Szerokość, mm:595Ciężar netto, kg:37.3Ciężar brutto, kg::40
Czytaj więcej

Kup na RATY





Kalkulator rat

OBLICZ

Informacje o wymaganiach

SPRAWDŹ