

Описание товара Пароконвектомат PIRON PF7404



Описание

Пароконвектомат **PIRON PF7404** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Особенности:

- Ручной контроль температуры
- 3 скорости вентилятора
- Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обеспечивает усиление его потока в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат
- Подача пара в объеме от 10% до 70% позволяет снижать время приготовления, и поверхность продуктов питания защищается от эффектов, которые имеют место при продолжительном времени приготовления
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду
- Таймер
- Двойное остекление со съемным внутренним стеклом для облегчения чистки
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство

Характеристики

| | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Подключение | 220 В, 380 В |
| Количество уровней | 4 |
| Способ образования пара | инжектор |
| Расстояние между уровнями | 75 мм |
| Тип гастроемкости | противни 600x400, GN 1/1 |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления | механическая |
| Температурный режим | 260 °С |
| Мощность | 6.3 кВт |
| Ширина | 760 мм |
| Глубина | 760 мм |
| Высота | 540 мм |
| Вес (без упаковки) | 55 кг |
| Страна производства | Италия |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.