

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.