



## Печь конвекционная Пищевые Технологии ПК-4-400/600



**Цена: 89 097.00 руб.**

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Подключение               | 380                |
| Количество уровней        | 4                  |
| Мощность                  | 6.35               |
| Ширина                    | 790                |
| Глубина                   | 860                |
| Высота                    | 550                |
| Вес (без упаковки)        | 62                 |
| Страна-производитель      | Россия             |
| Гарантия                  | 12 мес.            |
| Категория                 | Конвекционные печи |
| Расстояние между уровнями | 75                 |
| Вес (с упаковкой)         | 76                 |
| Управление                | механическое       |
| Пароувлажнение            | Да                 |
| Подключение к воде        | Да                 |
| Помпа                     | Нет                |
| Тип gastronorm/противня   | 600x400 мм         |
| Тип gastronorm/противня   | GN 1/1             |
| Тип gastronorm/противня   | 600x400            |
| Автомойка                 | Нет                |
| Температурный режим       | от 45 до 280 °C    |

Печь конвекционная **Пищевые Технологии ПК-4-400/600** используется для выпекания хлебобулочных изделий, приготовления и разогрева мясных и овощных блюд на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Два режима приготовления: сухой нагрев и приготовление с подачей пара в камеру. Жарочная камера изолирована теплоизоляцией, дверь с двойным стеклом и механическим замком.

### Технические характеристики:

- Управление: механическое
- Ручной контроль температуры
- Пароувлажнение
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Количество ТЭНов: 1
- Количество вентиляторов: 1
- Количество ламп: 2
- Работа при влажности окружающей среды от 45 до 80%



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз