



## Печь конвекционная Пищевые Технологии ПК-16М



Подключение	380
Количество уровней	16
Мощность	36
Ширина	950
Глубина	1060
Высота	1930
Вес (без упаковки)	267
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	293.7
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	600x400
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 45 до 270 °С

**Цена: 518 039.00 руб.**

Печь конвекционная **Пищевые Технологии ПК-16М** 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. Заслонка для выхода лишнего пара для быстрого осушения камеры.

*В комплекте подкатная тележка на 16 уровней и шланг для подключения к водопроводу.*

**Технические характеристики:**

- Управление: механическое
- Ручной контроль температуры
- Пароувлажнение
- Инжекторное парообразование
  
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Количество ТЭНов: 4
- Количество вентиляторов: 4
- Количество скоростей вентиляторов: 3
  
- Количество ламп: 6
- Работа при влажности окружающей среды от 45 до 80%



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз