ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат PIRON PF7906 EXPLORA COLOMBO

Цена: 363 248.00 руб.

Подключение	220
Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	780
Глубина	850
Высота	830
Вес (без упаковки)	90
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	99
Управление	сенсорное
Пароувлажнение	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Пароконвектомат **PIRON PF7906 EXPLORA COLOMBO** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпекания, обжарки, приготовления на пару и разогрева различных блюд и хлебобулочных изделий. Циркуляция горячего воздуха внутри камеры помогает равномерно приготовить блюда. Модель оснащена двойным остеклением, таймером, подсветкой и цифровой панелью управления. Материал внутренней камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI304.

Технические характеристики:

- Air Flow (оптимизация потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (позволяет быстро извлечь избыточную влажность из камеры, путём регулировки заслонки).
- Sator Steam (двойная крыльчатка вентилятора обеспечивает максимальное рабиение воды, что позволяет получить насыщение камеры паром до 100%)
- Сенсорный экран управления 7 дюймов
- Меню управления на русском языке
- Мульти таймер (два таймера на каждый уровень)
- Регулировка скорости вентилятора (8 скоростей)
- Полустатический режим работы вентилятора (вентилятор вращается только при наборе температуры. Эффекта пода)
- До 1000 собственных программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного

блюда в каждой программе
- 10 готовых режимов приготовления
- Классификация рецептов по 6 категориям: первые блюда, выпечка, мясо, рыба, десерты и гарниры
- Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
- 3 вида предварительного нагрева в соответствии с загрузкой
- Система автоматической мойки (три режима мойки)
- Wi-Fi соединение
- Галогенные лампы для освещения камеры
- USB порт

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз