ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная PIRON PF5004P



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	3.3
Ширина	600
Глубина	600
Высота	540
Вес (без упаковки)	37
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	40.7
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печь PIRON PF5004P предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Приготовление и выпекание происходит за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры.

В комплект поставки входит токоподводящий кабель.

Особенности:

- Ручной контроль температуры
- 2 мотора
- Функция гриля
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду
- Простое и интуитивно понятное управление

Дополнительные характеристики:

- Размер противня: 480x345 мм


Товар
сертифицирован


Гарантия


Монтаж
и настройка


Доставка или
самовывоз