



Печь конвекционная VIATTO FCM-464M



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	3.4
Ширина	784
Глубина	752
Высота	634
Вес (без упаковки)	50.4
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	73
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 50 до 260 °С

Конвекционная печь VIATTO FCM-464M предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли.

Противни приобретаются отдельно.

Печь может использоваться совместно с расстоечным шкафом L-864.

Особенности:

- Ручное пароувлажнение
- 2 вентилятора
- Дверь открывается вниз



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз