



Печь конвекционная PIRON PF8004D



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.5
Ширина	800
Глубина	760
Высота	540
Вес (без упаковки)	55
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	60.5
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печь PIRON PF8004D 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. Камера изготовлена из нержавеющей стали.

Особенности:

- 99 программ с 3 этапами приготовления для каждой программы
- Цифровой контроль температуры
- 1 скорость
- Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обеспечивает усиление его потока в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат
- Подача пара в объеме от 10% до 70% позволяет снижать время приготовления, и поверхность продуктов питания защищается от эфффектов, которые имеют место при продолжительном времени приготовления
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду

- Предварительный нагрев
- Таймер
- Простое и интуитивно понятное управление



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз