

## Пароконвектомат PIRON PF3120T



<b>Подключение</b>	380 В
<b>Количество уровней</b>	20
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Мощность</b>	36
<b>Ширина</b>	940
<b>Глубина</b>	1000
<b>Высота</b>	1930
<b>Вес (без упаковки)</b>	250
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Категория</b>	Пароконвектоматы
<b>Расстояние между уровнями</b>	67
<b>Управление</b>	механическое
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Автомойка</b>	Нет
<b>Температурный режим</b>	от 30 до 260 °C

**Цена: 0.00 руб.**

Пароконвектомат PIRON PF3120T предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Особенности:

- Ручной контроль температуры
- 3 скорости вентилятора
- Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обеспечивает усиление его потока в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат
- Технология Sator Steam обеспечивает наличие в камере пара с насыщением до 100%; это осуществляется путем создания мелкого водяного тумана
- Технология Optimal Climatic обеспечивает удаление чрезмерной влаги и ее поддерживание на желаемом уровне

- Подача пара в объеме от 10% до 70% позволяет снижать время приготовления, и поверхность продуктов питания защищается от эффектов, 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
- Таймер
- Двойное остекление со съемным внутренним стеклом для облегчения чистки
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз