



Печь конвекционная PIRON PF3116T



Подключение	380 В
Количество уровней	16
Способ образования пара	инжектор
Мощность	36
Ширина	940
Глубина	1000
Высота	1930
Вес (без упаковки)	250
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	275
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °С

Цена: 0.00 руб.

Печь конвекционная PIRON PF3116T предназначена 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 поддержание на желаемом уровне

- 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
- Таймер
- Двойное остекление со съёмным внутренним стеклом для облегчения чистки
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз