



Пароконвектомат PIRON PF8410



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.7
Ширина	780
Глубина	850
Высота	1200
Вес (без упаковки)	121
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	133.1
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Пароконвектомат **PIRON PF8904 VESPUCCI Wash** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпекания, обжарки, приготовления на пару и разогрева различных блюд и хлебобулочных изделий. Циркуляция горячего воздуха внутри камеры помогает равномерно приготовить блюда. Модель оснащена двойным остеклением, таймером, подсветкой и цифровой панелью управления. Материал внутренней камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI304.

Технические характеристики:

- Ручной контроль температуры
- Регулировка подачи пара
- 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
- Accelerate Cooking - выпуск пара в рабочую камеру во время приготовления
- Съемное внутреннее стекло двери для облегчения чистки
- Простое и интуитивно понятное управление

Внимание! Изображение товара может отличаться от оригинала и представлено в ознакомительных целях.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз