



Пароконвектомат PIRON PF9106D



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	920
Глубина	900
Высота	840
Вес (без упаковки)	116
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	127.6
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат PIRON PF9106D 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
- 6 скоростей 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
- Термощуп
- Двойное остекление со съемным внутренним стеклом для облегчения чистки
- Перенавешиваемая дверь

- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющие на 7 уровней с расстоянием между уровнями 67 мм
- Душирующее устройство



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз