ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат PIRON PF1406

Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	810
Глубина	900
Высота	840
Вес (без упаковки)	110
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	121
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260

Пароконвектомат PIRON PF1406 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 с двойной изоляцией.

Особенности:

- 1000 программ с 40 этапами приготовления для каждой программы
- Ручной контроль температуры
- 8 скоростей
- 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
- Функции предварительного нагрева и быстрого охлаждения
- Таймер
- Одноточечный термощуп

- Автоматическая система мойки
- USB-порт
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз