



## Пароконвектомат PIRON PF9106T



**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
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °С

Пароконвектомат PIRON PF9106T 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 поддержание 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 съёмным 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