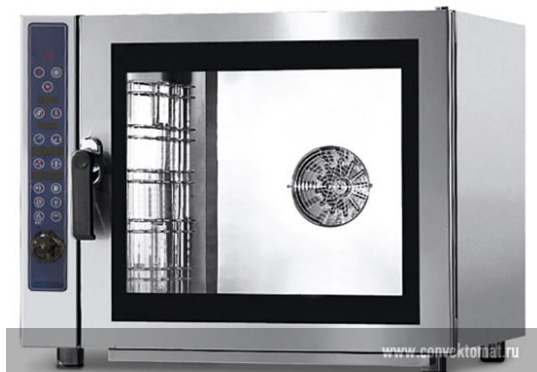




Пароконвектомат PIRON DG935



Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.5
Ширина	900
Глубина	740
Высота	700
Вес (без упаковки)	120
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	280 °C

Пароконвектомат PIRON DG935 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 AISI 304.

Особенности:

- 99 программ
- Ручной контроль температуры
- 2 скорости
- Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обеспечивает усиление его потока в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат
- Технология Optimal Climatic обеспечивает удаление чрезмерной влаги и ее поддержание на желаемом уровне
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду
- Функция предварительного нагрева
- Простое и интуитивно понятное управление

Дополнительные характеристики:

- Расход газа: 1,01 м3/час

Опции (заказываются отдельно):

- Автоматическая система мойки на 3 цикла
- Термощуп



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз