



Пароконвектомат Fornazza 20014001



Подключение	газ
Количество уровней	10
Ширина	1000
Глубина	1000
Высота	1100
Вес (без упаковки)	120
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электронное

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Fornazza 20014001 используется на предприятиях общественного питания и торговли для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов. Модель оснащена сенсорной панелью управления и термостойким стеклом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- 99 режимов приготовления
- Регулировка времени приготовления
- Регулировка температуры с помощью PID-системы
- 2 скорости вращения вентилятора
- Вентилятор, вращающийся в обе стороны, обеспечивает равномерное распределение тепла
- Термостат срабатывающий при перегреве (при температуре 360 °C)
- Внутреннее стекло открывается для легкой чистки
- Выдвижной душ

Дополнительные характеристики:

- Расход газа:
 - LPG: 2,1 кг/час
 - Природный: 2,8 м3/час

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз

