



## Пароконвектомат Fornazza 20014010



|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Подключение          | 380 В            |
| Количество уровней   | 20               |
| Мощность             | 25               |
| Ширина               | 1250             |
| Глубина              | 1150             |
| Высота               | 1160             |
| Вес (без упаковки)   | 130              |
| Страна-производитель | Италия           |
| Гарантия             | 12 мес.          |
| Категория            | Пароконвектоматы |
| Управление           | электронное      |

**Цена: 0.00 руб.**

Пароконвектомат Fornazza 20014010 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:

- Вместимость gastronorm-емкостей:
  - 20x GN 1/1
  - 10x GN 2/1



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз