ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Fornazza 20014003



Подключение	газ
Количество уровней	20
Ширина	1120
Глубина	1070
Высота	1900
Вес (без упаковки)	250
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электронное

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Fornazza 20014003 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 лекгой чистки
- Выдвижной душ

Дополнительные характеристики:

- Расход газа:
  - LPG: 4,2 кг/час
  - Природный: 5,7 м3/час
- Вместимость гастроемкостей:
  - 40x GN 1/1
  - 20x GN 2/1



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз