

Описание товара Печь конвекционная PIRON

PF7604



Описание

Конвекционная печь **PIRON PF7604** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Приготовление и выпекание происходит за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры.

Особенности:

- Ручной контроль температуры
- 1 скорость
- Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обеспечивает усиление его потока в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду
- Таймер
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка

Характеристики

Подключение	220 В, 380 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	600x400 мм, GN 1/1

Управление	механическое
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	6.3 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	720 мм
Высота	540 мм
Вес (без упаковки)	55 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.