

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Пароконвектомат PIRON PF8406****Цена с НДС: 207 982 руб.****Артикул: 680786****Уточняйте**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	780
Глубина, мм	850
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	121

Пароконвектомат **PIRON PF8406** 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 AISI304.

Особенности:

- Ручной контроль температуры
- 3 скорости вентилятора
- Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обеспечивает усиление его потока в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат
- Подача пара в объеме от 10% до 70% позволяет снижать время приготовления, и поверхность продуктов питания защищается от эфффектов, которые имеют место при продолжительном времени приготовления
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду
- Таймер

- Двойное остекление со съёмным внутренним стеклом для облегчения чистки
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.