

Описание товара Печь конвекционная Viatto

FCM-1064R



Описание

- Печь конвекционная Viatto FCM-1064R — стильный, производительный и удобный 10-уровневый аппарат, рекомендованный крупным заведениям питания, пекарским и кондитерским цехам.
- Устанавливается настольно.
- Это модель с инжекторным регулируемым увлажнением.
- При помощи вращающейся рукоятки регулируется нужный процент пароувлажнения.
- Через определённые промежутки времени вода подаётся в автоматическом режиме на лопасти вентиляторов и идёт испарение.
- Печь предназначена для выпечки различных изделий из теста, работает с тестом после расстойки и замороженным, готовит полуфабрикаты, мясо, рыбу, овощи, разогревает блюда.
- Среди особенностей модели:
 - электромеханическое управление;
 - открывающаяся в сторону дверца с обзорным стеклом;
 - регулируемое пароувлажнение, инжекторное;
 - камера вмещает 10 противней 600x400мм (приобретаются отдельно);
 - между направляющими расстояние 80мм;
 - температурный режим — от +100 до +275С.

Характеристики

Рабочие температуры	100...+275 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	10
Тип подключения	электрический

Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип противня/гастроёмкости	600x400
Высота, мм	1144 мм
Длина, мм	932 мм
Ширина, мм	926 мм
Мощность, кВт	16 кВт

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.