

Пароконвектомат PIRON PF9106T

Пароконвектомат **PIRON PF9106T** 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
- Технология Sator Steam обеспечивает наличие в камере пара с насыщением до 100%; это осуществляется путем создания мелкого водяного тумана
- Технология Optimal Climatic обеспечивает удаление чрезмерной влаги и ее поддержание на желаемом уровне
- Подача пара в объеме от 10% до 70% позволяет снижать время приготовления, и поверхность продуктов питания защищается от эффектов, 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 съемным внутренним стеклом для облегчения чистки
- Перенавешиваемая дверь
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка



Опции (заказываются отдельно):

- Направляющие на 7 уровней с расстоянием между уровнями 67 мм
- Душирующее устройство

Цена: 213960 руб.

Характеристики	
Высота	840 мм
Ширина	920 мм
Глубина	900 мм
Мощность	10.5 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	116 кг

Характеристики

Панель управления	механическая
Тип гастроемкости	противни 600x400, GN 1/1
Количество уровней	6
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23