

Пароконвектомат PIRON PF9110D

Пароконвектомат ****PIRON PF9110D**** 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 AISI 304.

****Особенности:****

- * 99 программ с 4 этапами приготовления для каждой программы
- * 16 загруженных рецептов
- * Ручной контроль температуры
- * 6 скоростей
- * Техн

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-piron-pf9110d/>

Цена: 0.00 руб.



Характеристики

Высота	1210 мм
Ширина	920 мм
Глубина	900 мм
Мощность	15.8 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	130 кг
Панель управления	электромеханическая

Тип гастроемкости	противни 600x400, GN 1/1
Количество уровней	10
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 - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфаомобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.