

## Пароконвектомат PIRON PF1206

Пароконвектомат **PIRON PF1206** 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 с двойной изоляцией.

### Особенности:

- 1000 программ с 40 этапами приготовления для каждой программы
- Ручной контроль температуры
- 8 скоростей
- 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
- Функции предварительного нагрева и быстрого охлаждения
- Отображение текущего потребления электричества и воды
- Таймер
- Многоточечный термощуп
- Автоматическая система мойки
- USB-порт
- Двусторонняя дверца
- Тройное остекление со съемным внутренним стеклом для облегчения чистки
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка

### Опции (заказываются отдельно):

- Направляющие на 7 уровней с расстоянием между уровнями 67 мм

**Цена: 433410 руб.**



Характеристики	
Высота	860 мм
Ширина	860 мм
Глубина	960 мм

Характеристики	
Мощность	11.9 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	136 кг
Панель управления	электронная
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/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GO19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GO19Q?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**