

Печь конвекционная PIRON PF5004P

Конвекционная печь **PIRON PF5004P** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Приготовление и выпекание происходит за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры.

В комплект поставки входит токоподводящий кабель.

Особенности:

- Ручной контроль температуры
- 2 мотора
- Функция гриля
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду
- Простое и интуитивно понятное управление



Цена: 66640 руб.

Характеристики	
Высота	540 мм
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Мощность	3.3 кВт
Управление	механическое
Подключение	220 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	480x345 мм
Вес (без упаковки)	37 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	4
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	75 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем

Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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