

Описание товара Печь конвекционная Viatto

FCM-423M



Описание

- Печь конвекционная Viatto FCM-423M — компактное и универсальное профессиональное оборудование, в котором можно выпекать хлеб, булочки, французские багеты, круассаны, кондитерские изделия, готовить мясо, рыбу, блюда из овощей, разогревать готовые блюда, размораживать полуфабрикаты.
- Представленная печь оснащена ручной системой пароувлажнения — при нажатии кнопки впрыска вода разбрызгивается на лопасти вентилятора и идёт испарение.
- В комплект входит 4 противня.
- Характеристики модели:
 - электромеханическое управление;
 - ручное пароувлажнение — кнопка впрыска;
 - дверца со смотровым стеклом, открывается вниз;
 - камера вмещает 4 противня формата 429x345;
 - расстояние между направляющими — 74мм;
 - температурный режим — от +50 до +260С.

Характеристики

Рабочие температуры	50...+260 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	ручной
Напряжение	220 В

Расстояние между уровнями	74 мм
Тип противня/гастроёмкости	429х345
Высота, мм	590 мм
Длина, мм	590 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	2.8 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.