

Описание товара Печь конвекционная Viatto

FCM-711R



Описание

- Печь конвекционная Viatto FCM-711R — компактная настольная модель с инжекторным регулируемым пароувлажнением и вместительной камерой на 7 уровней.
- Отлично подойдёт заведениям питания со средней посещаемостью, но с ограниченным пространством кухни, оптимальна для мини-пекарен.
- Предназначена для выпечки различных изделий из теста — багеты, булочки, круассаны, пицца, фокачча.
- Подходит для приготовления пирожков, кондитерских изделий.
- Работает с тестом после расстойки и замороженным.
- Готовит полуфабрикаты, мясо, рыбу, овощи, разогревает блюда и выпечку.
- Среди особенностей модели:
 - электромеханическое управление;
 - открывающаяся в сторону дверца с обзорным стеклом;
 - регулируемое пароувлажнение;
 - камера вмещает 7 гастрорёмок формата GN1/1 (приобретаются отдельно);
 - между направляющими расстояние 68мм;
 - температурный режим — от +100 до +275С.

Характеристики

Рабочие температуры	100...+275 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	7
Тип подключения	электрический

Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	824 мм
Длина, мм	932 мм
Ширина, мм	926 мм
Мощность, кВт	8.4 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.