

Описание товара Печь конвекционная Viatto

FCM-664R



Описание

- Печь конвекционная Viatto FCM-664R — электрическая модель с камерой на 6 уровней и пароувлажнением.
- Предназначена для приготовления разнообразных блюд из мяса, рыбы, овощей, для разогрева готовых блюд и булочек, выпекания замороженных или прошедших расстойку тестовых заготовок.
- Может устанавливаться в кафетериях, небольших кондитерских, ресторанах на 30-60 мест, фуд-кортах.
- Оснащена электромеханическим управлением — сочетание кнопок, поворотников, световых индикаторов.
- При помощи вращающейся рукоятки регулируется нужный процент пароувлажнения.
- Через определённые промежутки времени вода подаётся в автоматическом режиме на лопасти вентиляторов и идёт испарение.
- Характеристики модели:
 - распашная в сторону дверца с обзорным стеклом;
 - регулируемое пароувлажнение;
 - камера вмещает 6 противней формата 600x400, противни приобретаются отдельно;
 - между направляющими расстояние 80мм;
 - температурный режим — от +100 до +275С.

Характеристики

Рабочие температуры	100...+275 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	6

Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип противня/гастроёмкости	600x400
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.