

Коммерческое предложение от 05.06.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Viatto FCM-1111R

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech-konveksionnaya-viatto-fcm-1111r>



Описание

- Печь конвекционная Viatto FCM-1111R рекомендована для крупных ресторанов, столовых, пекарских производств.
- Камера печи вмещает 11 гастрорёмок размером 530x325мм.
- Способна на профессиональной кухне заменить несколько единиц теплового оборудования.
- Позволяет выполнять любую выпечку из замороженного и прошедшего расстойку теста, приготовить мясо, овощи, курицу, рыбу, гарниры, закуски, разогревает уже готовые блюда.
- Ключевые характеристики модели:
 - электромеханическое управление;
 - открывающаяся в сторону дверца с обзорным стеклом;
 - регулируемое пароувлажнение (инжекторное);
 - камера вмещает 11 гастрорёмок формата GN1/1 (приобретаются отдельно);
 - между направляющими расстояние 68мм;
 - температурный режим — от +100 до +275С.

Характеристики

Рабочие температуры	100...+275 °C
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	11
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	1144 мм
Длина, мм	932 мм
Ширина, мм	926 мм
Мощность, кВт	16 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.