

**Печь конвекционная ITERMA
PI-910RI**



(Цена со склада в г.Москва)

270 419 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пекарский шкаф ITERMA PI-910RI предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стеклом, благодаря которому можно наблюдать за процессом выпекания без необходимости открывания двери. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали. Печь может быть установлена на расстоечный шкаф PR 910 или на подставку 430 G 906/910. Особенности: Реверсные вентиляторы гарантируют равномерное распределение жара в камере. Герметичность камеры позволяет использовать душирующее устройство для мойки. Пароувлажнение. Дополнительные характеристики: Расстояние между уровнями: 80 мм. Максимальная глубина габаритов GN 1/1: 65 мм.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Код товара | 32848 |
| Производитель | ITERMA (Итерма) |
| Страна производитель | Россия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | электричество |
| Диапазон температур, °C | 0...+280 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 12 |
| Ширина, мм | 920 |
| Глубина, мм | 806 |
| Высота, мм | 1159 |
| Материал корпуса | нержавеющая сталь |
| Количество уровней | 10 |
| Материал рабочей камеры | нержавеющая сталь |
| Управление | электромеханическое |
| Подключение к водопроводу | есть |
| Размер противней, мм | GN 1/1 или 600x400 |
| Реверс вентилятора | есть |
| Противней в комплекте, шт | 2 |
| Помпа | нет |
| Пароувлажнение | есть |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 830x790x580 |
| Вес нетто, кг | 64 |
| Упаковка | гофрокороб |
| Вес в упаковке, кг | 70 |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |