

Коммерческое предложение от 10.06.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Vortmax PC443M

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech-konveksionnaya-vortmax-pc443m>



Описание

- Печь конвекционная Vortmax PC443M – профессиональное электрическое оборудование из Италии для выпекания хлебобулочных изделий и деликатного разогрева блюд общепита.
- Модель инжекторной печи обладает рядом позитивных отличий.
- Полезное приобретение для пекарни или ресторана.
- Технические характеристики PC443M:
 - подключается к сети вольтажом 220;
 - суточная энергопотребляемость – 3,1 кВт.
- Функциональные возможности:
 - температурный режим +50...300°C;
 - электромеханическое управление термостатом;
 - равномерная циркуляция пара в камере;
 - звуковое повествование об окончании выпекания/разогрева;
 - таймер для выпечки;
 - время разогрева пищи до температуры +280 градусов достигает 16 минут;
 - механический вентилятор для распределения горячего воздуха.
- Внешний вид:

- современный стиль оформления корпуса настольного типа (удачное сочетание металла и темно-серого цветов);
- материал деталей корпуса – пищевая нержавейка;
- удобное смотровое окно в распашной дверце для наблюдения за готовностью блюд;
- световая индикация (лампочки для сигнала этапов готовки);
- внутренняя система освещения благодаря экономным лампам;
- размер противня – 435х350;
- общие размеры инжектора – 589х660х580, вес – 34 кг;
- 4-уровневая камера для гаштроемкостей (расстояние между уровнями – 84 мм);
- продуманная теплоизоляция распашной дверцы.
- Комплектация:
- решетка Рх443.
- 4 противня 435х350х10 толщиной 0,8 мм

Характеристики

Рабочие температуры	50...+300 °С
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Напряжение	220 В
Высота, мм	580 мм
Длина, мм	589 мм
Способ установки	встраиваемый
Мощность, кВт	3.1 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.