

### Пароконвектоматы PIRON\* 6/10 уровней

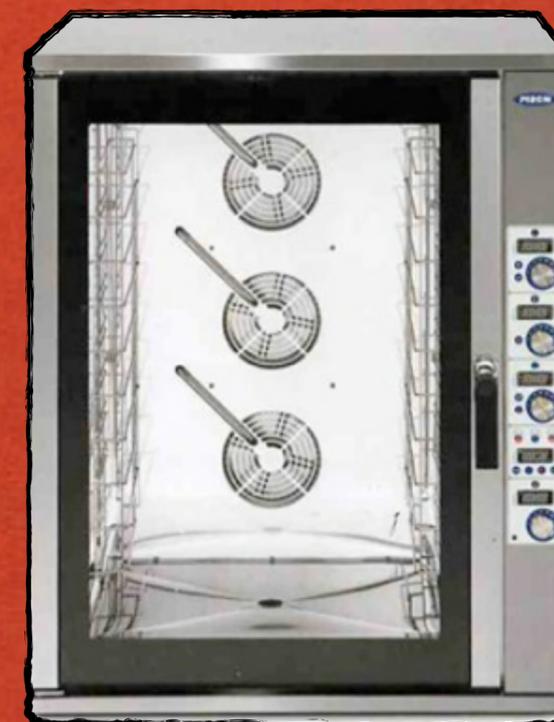
**Пароконвектомат** - это настоящее сердце современной профессиональной кухни. Они способны заменить несколько видов теплового оборудования: жарочную и варочную плиты, конвекционную печь и пищеварочный котёл, фритюрницу и даже опрокидывающую сковороду.

Цифровое электронное управление  
Память на 99 программ  
Внутреннее освещение галогеновыми лампами  
Реверсивные вентиляторы  
Внешний датчик температуры (термокёрн)  
Отличные энергосберегающие качества

С помощью одного единственного аппарата Вы можете печь, жарить, готовить на пару, бланшировать и многое другое. Всё это возможно благодаря основному принципу работы пароконвектомата - совмещению в одном аппарате двух кулинарных типов обработки: жарки и варки.



Пароконвектомат PIRON G906RXS D



Пароконвектомат PIRON G910RXS D

6 уровней GN1/1	10 уровней GN1/1
8,4 кВт 400 / 3N~	12,4 кВт 400 / 3N~
920x870x785 мм	920x870x1160 мм
115 кг	143 кг

Для полного комфорта в работе ВАМ необходимо приобрести дополнительно:  
Подставку с направляющими под GN  
Гастроемкости GN  
Решетки для жарки  
Дымогенератор для копчения  
Моющие средства

