

Коммерческое предложение от 19.04.2024**Печь конвекционная VIATTO FCM-423M****Артикул: 558392****Под заказ**

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип гостроемкости/противня	Другое
Расстояние между уровнями, мм	74
Пароувлажнение	Да
Температурный режим, °C	от 50 до 260 °C
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.8
Ширина, мм	590
Глубина, мм	695
Высота, мм	590
Вес (без упаковки), кг	33.2
Вес (с упаковкой), кг	36.5

Конвекционная печь [VIATTO FCM-423M](#) предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки входят 4 противня размером 429х345 мм.

Печь может использоваться совместно с расстоечным шкафом [L-823](#).

Особенности:

- Ручное пароувлажнение
- 1 вентилятор
- Дверь открывается вниз

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.