

# Описание товара Пароконвектомат бойлерный

## Foinox JO-0611E



### Описание

- Пароконвектомат бойлерный от фирмы Foinox модель JO-0611E идеально подходит для выпекания кондитерских изделий, пирогов, хлеба и блюд из мясных и рыбных продуктов.
- Данное оборудование совмещает в единой конструкции пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.
- Камера оснащена стеклянной дверцей из высокопрочного термостекла, подсветкой.
- Камера разделена на 6 загрузочных уровней для ёмкостей типа GN 1/1.
- Тип управления электромеханический.
- Модель оснащена вентилятором с реверсом, системой автоматической настройки температуры и влажности, системой самоочистки камеры и бойлера.
- Мощность 8 кВт, Питание 400В.
- Габариты в комплектацию не входят.

### Характеристики

Длина, мм	930
Ширина, мм	840
Высота, мм	900
Напряжение, В	400
Количество уровней	6
Тип противня	электронное GN1/1
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный

Высота, мм	900
Длина, мм	930
Ширина, мм	840
Страна сборки	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.