



## Печь конвекционная Venix M04S



**Цена: 0.00 руб.**

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Подключение                | 380 В              |
| Количество уровней         | 4                  |
| Способ образования пара    | инжектор           |
| Мощность                   | 10.8               |
| Ширина                     | 980                |
| Глубина                    | 840                |
| Высота                     | 705                |
| Вес (без упаковки)         | 95                 |
| Страна-производитель       | Италия             |
| Гарантия                   | 12 мес.            |
| Категория                  | Конвекционные печи |
| Расстояние между уровнями  | 80                 |
| Вес (с упаковкой)          | 104.5              |
| Управление                 | электронное        |
| Пароувлажнение             | Да                 |
| Подключение к воде         | Да                 |
| Помпа                      | Да                 |
| Тип гостроемкости/противня | 600x400 мм         |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1             |
| Автомойка                  | Есть               |
| Температурный режим        | 260 °С             |

Конвекционная печь Venix M04S серии Mirano используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена цифровой панелью управления, 3-х фазным мотором, 6-ти скоростным вентилятором, 9-ю программируемыми таймерами, встроенной системой автоматической мойки, термощупом и галогеновым освещением.

Противни в комплект поставки не входят.

Особенности:

- 99 программ с 5 циклами каждая
- 6 скоростей
- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Функция Cook&Hold
- Автоматические настройки преднагрева
- Регулировка вытяжки пара
- Бинаправленная система вращения вентиляторов



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз