



## Печь конвекционная Venix L06D



**Цена: 0.00 руб.**

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Подключение               | 380 В              |
| Количество уровней        | 6                  |
| Способ образования пара   | инжектор           |
| Мощность                  | 10.8               |
| Ширина                    | 920                |
| Глубина                   | 840                |
| Высота                    | 865                |
| Вес (без упаковки)        | 108                |
| Страна-производитель      | Италия             |
| Гарантия                  | 12 мес.            |
| Категория                 | Конвекционные печи |
| Расстояние между уровнями | 80                 |
| Вес (с упаковкой)         | 118.8              |
| Управление                | электронное        |
| Пароувлажнение            | Да                 |
| Подключение к воде        | Да                 |
| Помпа                     | Да                 |
| Тип gastronorm/противня   | 600x400 мм         |
| Тип gastronorm/противня   | GN 1/1             |
| Автомойка                 | Нет                |
| Температурный режим       | 260 °C             |

Конвекционная печь Venix L06D серии Lido используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена цифровой панелью управления, 2-х скоростным вентилятором и галогеновым освещением.

Противни в комплект поставки не входят.

Особенности:

- 99 программ с 3 циклами каждая
- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Автоматические настройки преднагрева
- Регулировка вытяжки пара
- Бинаправленная система вращения вентиляторов

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз