



Печь конвекционная Venix M06S



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.8
Ширина	980
Глубина	840
Высота	865
Вес (без упаковки)	115
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	126.5
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	260 °C

Конвекционная печь Venix M06S серии Murano 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