



Печь конвекционная Venix L10DC



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.1
Ширина	920
Глубина	840
Высота	1200
Вес (без упаковки)	148
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	260 °C

Конвекционная печь Venix L10DC 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, встроенной системой автоматической мойки 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

Гарантия

Монтаж

Доставка или



сертифицирован



и настройка



самовывоз