



Пароконвектомат Vortmax VSS 04 W



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.8
Ширина	950
Глубина	840
Высота	705
Вес (без упаковки)	108
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат Vortmax VSS 04 W предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

В комплект поставки входит температурный щуп.

Особенности:

- Сенсорная электронная панель управления 99 программ
- 3 программы преднагрева
- 10 ступеней мощности вентилятора
- 5 этапов приготовления на каждом цикле
- Режим автоматической мойки
- Реверсивный вентилятор
- USB-порт
- Водоумягчитель 12 л
- Галогенная подсветка

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз

