

Вернуться к товару [Пароконвектомат Venix G053M.1](#)



+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Venix G053M.1



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	5.4
Ширина	700
Глубина	715
Высота	700
Вес (без упаковки)	72
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	260

Пароконвектомат Venix G053M.1 серии Guidessa используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена механической панелью управления, таймером на 120 минут и галогеновым освещением.

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

Особенности:

- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Бинаправленная система вращения вентиляторов



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз