



Пароконвектомат Vortmax VSI 04



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.7
Ширина	800
Глубина	700
Высота	580
Вес (без упаковки)	54
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	260 °C

Пароконвектомат Vortmax VSI 04 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.

Особенности:

- Электронная установка влажности
- Подключение к канализации (для упрощения мытья камеры печи)



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз