



Пароконвектомат Vortmax VSI 0523W



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	5.4
Ширина	700
Глубина	715
Высота	630
Вес (без упаковки)	64
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат Vortmax VSI 0523W 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:

- Режим автоматической мойки



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз