



Пароконвектомат Vortmax VSI 05W



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.8
Ширина	920
Глубина	840
Высота	705
Вес (без упаковки)	89
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 VSI 05W 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 входят температурный щуп.

Особенности:

- Режим автоматической мойки

