



Пароконвектомат Venix G05D



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.8
Ширина	920
Глубина	840
Высота	705
Вес (без упаковки)	90
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Пароконвектомат Venix G05D серии Guidessa используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена цифровой панелью управления, 2-х скоростным вентилятором, термощупом и галогеновым освещением.

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

Особенности:

- 99 программ с 3 циклами каждая
- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Автоматические настройки преднагрева
- Регулировка вытяжки пара
- Бинаправленная система вращения вентиляторов



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз