ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Vortmax VCC-061



Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.1
Ширина	530
Глубина	740
Высота	730
Вес (без упаковки)	99
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Vortmax VCC-061 серии Compact Chef 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 входит температурный щуп.

Особенности:

- Режим автоматической мойки

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз