



## Пароконвектомат Venix L10M



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.1
Ширина	920
Глубина	840
Высота	1200
Вес (без упаковки)	148
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400
Автомойка	Нет

**Цена: 0.00 руб.**

Пароконвектомат Venix L06M используется для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей, гарниров и т.д. Особенность использования пара наряду с конвекцией дает возможность приготовить блюда быстро, без лишней потери веса, вкусовых качеств и полезных веществ.

Особенности:

- Таймер на 120 минут
- Галогеновая подсветка
- 3 реверсивных вентилятора
- Камера с закругленными углами для легкой очистки
- Двойное остекление двери с теплоотражающим покрытием
- Съёмный резиновый уплотнитель по периметру двери



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз