ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Vortmax VSI 07W



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.8
Ширина	920
Глубина	840
Высота	865
Вес (без упаковки)	101
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат Vortmax VSI 07W 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:

- Электронная панель управления
- Режим автоматической мойки

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз