Вернуться к товару Пароконвектомат Venix L10D

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Venix L10D

Цена: 0.00 руб.

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	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	260 °C

Пароконвектомат Venix L06D 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:

- 99 программ
- 3 цикла выпечки для каждой программы
- Таймер на 120 минут
- Галогеновая подсветка
- 3 реверсивных вентилятора
- 2 скорости вентиляторов
- Камера с закругленными углами для легкой очистки
- Двойное остекление двери с теплоотражающим покрытием
- Съемный резиновый уплотнитель по периметру двери

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз