



Пароконвектомат Vortmax OIM 10DSW



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.5
Ширина	860
Глубина	650
Высота	940
Вес (без упаковки)	102
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат Vortmax OIM 10DSW с автоматой 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. Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят температурный щуп и душ.

Режимы приготовления:

- Пар
- Конвекция
- Комбинированный
- Низкотемпературное приготовление
- Регенерация

Особенности:

- 99 программ с 4-ступенчатым автоматическим приготовлением пищи
- 10 программируемых уровней влажности
- Автоматический реверс вентилятора
- Цикл предварительного разогрева и снижения мощности
- Таймер до 540 мин.
- Режим автоматической мойки
- USB-подключение
- Дверца с двойным открывающимся стеклом



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз