Вернуться к товару Пароконвектомат Vortmax TEP-10W

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Vortmax TEP-10W



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	12.6
Ширина	870
Глубина	750
Высота	1020
Вес (без упаковки)	130
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	74
Вес (с упаковкой)	137
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Vortmax TEP-10W серии TouchPro предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Особенности:

- Цифровая панель с Touch-screen дисплеем
- 9 автоматических программ приготовления
- Трехскоростной вентилятор
- Система Rack Control для приготовления блюда на разных уровнях без смешения запахов
- Режим автоматической мойки
- USB-ключ

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз