



Пароконвектомат Vortmax VSI 11W



Цена: 274 489.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	11
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.1
Ширина	920
Глубина	840
Высота	1200
Вес (без упаковки)	135
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	153
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	260 °C

Пароконвектомат Vortmax VSI 11W 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.

Режимы приготовления:

- Пар
- Конвекция
- Комбинированный
- Низкотемпературное приготовление
- Регенерация

Особенности:

- Цифровая панель управления
- 99 программ с 3-мя этапами приготовления
- 10 программируемых уровней влажности
- Автоматический реверс вентилятора с 2 скоростями
- Цикл предварительного разогрева
- Режим автоматической мойки



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз