ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Vortmax XPC 061



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Мощность	10.2
Ширина	898
Глубина	867
Высота	846
Вес (без упаковки)	126
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат Vortmax XPC 061 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.

Режимы приготовления:

- Пар
- Регулируемый пар (контроль увлажности)
- Конвекция
- Регенерация

Особенности:

- Панель управления "Touch Control"
- Автоматический реверс вентилятора
- 3 скорости - 2 мощности
- Система охлаждения Cold-Down
- 5 режимов мойки
- Автоматическая очистка генератора после 24 часов работы
- Защита IPX-5
- Обратный душ

сертифицирован





и настройка



самовывоз