



Пароконвектомат Vortmax XPC 101



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	19.2
Ширина	898
Глубина	867
Высота	1117
Вес (без упаковки)	286
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °С

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Vortmax XPC 101 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 влажности)
- 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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз