Вернуться к товару Пароконвектомат Venix SC10DC

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Venix SC10DC



Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19.6
Ширина	870
Глубина	770
Высота	1080
Вес (без упаковки)	160
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	74
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	280 °C

Пароконвектомат Venix SC10DC серии San Giorgio используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена цифровой панелью управления, встроенной системой автомойки и галогеновым освещением.

Особенности:

- 99 программ с 4 циклами каждая
- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Автоматические настройки преднагрева
- Регулировка вытяжки пара
- Реверсивная система вентиляторов

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз