



Пароконвектомат Venix SG10TC



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.1
Ширина	790
Глубина	945
Высота	1260
Вес (без упаковки)	163
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	260 °C

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Venix SG10TC серии San Giorgio используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена цифровой панелью управления с сенсорным дисплеем, 3-х фазным мотором, 10-ти скоростным вентилятором, 9-ю программируемыми таймерами, 3-х точечным термощупом, встроенной системой автомойки и галогеновым освещением.

Особенности:

- Экран IPS диагональю 7 дюймов с разрешением 800x480
- 99 программ с 10 циклами каждая
- Операционная система Android
- Возможность дистанционного управления по Wi-Fi
- USB-порт
- 150 рецептов в памяти и возможность сохранения 250 рецептов пользователя
- Функция поддержания блюда в горячем состоянии при температуре 70 °C
- Регенерация блюда
- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Автоматические настройки преднагрева
- Регулировка вытяжки пара
- Бинаправленная система вращения вентиляторов по 80 сек. в каждом направлении



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз