

Описание товара Пароконвектомат Venix G05M



Описание

- Пароконвектомат Venix G05M – комбинированное электрооборудование гастрономической серии Guidessa, предназначенное для приготовления разнообразных блюд в режимах сухой и влажной конвекции, для размораживания и разогрева.
- Отличается простым управлением, набором всех необходимых функций.
- Особенности модели:
 - электронное регулирование впрыска воды;
 - регулирование интенсивности конвекции;
 - ENERGY – система энергосбережения;
 - CLIMA – оптимальное воздушораспределение в камере;
 - температура камеры – 285 °C;
 - шаг уровней – 67 мм;
 - встроенная экономичная автомойка;
 - установка на стенды:
 - T9S, T9 или T9L.
- Стандартная комплектация:
 - реверсивные двухскоростные вентиляторы – 2 шт.;
 - механический таймер до 2 ч;
 - панель:
 - ручки управления – температуры, пара, таймера, индикаторы – термостата и инжектора, кнопка управления скоростью вентиляторов;
 - дверь – двойное раскрывающееся остекление, теплоотражающее покрытие;
 - усиленные дверные петли;
 - съемное, бесшовное уплотнение двери;
 - галогеновая подсветка;
 - USB-порт.

Характеристики

Количество уровней	5
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	705 мм
Длина, мм	920 мм
Ширина, мм	840 мм
Мощность, кВт	10,8 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.