

Описание товара Пароконвектомат Venix G07M



Описание

- Пароконвектомат Venix G07M – универсальное электрооборудование серии Guidessa (Гастрономия), предназначенное для размораживания, разогрева и приготовления различных блюд с сухой конвекцией и впрыском пара.
- Модель подходит для кафе, ресторанов, организаций корпоративного питания, гостиничного бизнеса.
- Особенности модели:
 - регулируемая интенсивность конвекции;
 - впрыск воды с электронным управлением;
 - максимальная температура готовки – 285 °С;
 - оптимальное воздухораспределение в камере – CLIMA;
 - система энергосбережения – ENERGY;
 - межуровневый шаг – 67 мм;
 - автоматическая мойка – встроенная, экономичная;
 - галогеновая подсветка;
 - стенды для установки:
 - T9S, T9, T9L.
- Стандартная комплектация:
 - панель;
 - рукоятки управления – температура/пар/время, светоиндикаторы – термостат/инжектор, кнопка переключения скорости вентиляторов;
 - таймер – механический, до 2 ч;
 - вентиляторы – двухскоростные, реверсивные – 2 шт.;
 - дверь с двойным, раскрывающимся для уборки стеклом и теплоотражающим покрытием;
 - уплотнение двери – съемное, бесшовное;
 - дверные петли – усиленные;
 - USB-порт.

Характеристики

Количество уровней	7
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	865 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.