

Описание товара Пароконвектомат Venix G12M



Описание

- Пароконвектомат Venix G12M – многофункциональное и высокопроизводительное устройство гастрономической серии Guidessa для приготовления блюд с сухим горячим воздухом и пароувлажнением.
- Оборудование используется также для разогрева готовых блюд и размораживания продуктов, заготовок.
- Особенности модели:
 - пароувлажнение с электронным управлением;
 - интенсивность конвекции – регулируемая;
 - система оптимального воздухораспределения в камере;
 - температура готовки – до +285 °С;
 - комплексная система энергосбережения;
 - шаг установки противней – 67 мм;
 - подсветка – галогеновые лампы;
 - экономичная автоматическая мойка;
 - соответствующие стенды для установки:
 - T9S и T9 (h 700 мм), T9L (h 500 мм).
- Стандартная комплектация:
 - механический таймер (0...120 мин);
 - вентиляторы – реверсивные, двухскоростные – 3 шт.;
 - панель:
 - управление скоростью вентилятора, температурой, впрыском пара, таймером, световая индикация термостата и инжектора;
 - USB-порт;
 - дверь – раскрывающийся для очистки стеклопакет с покрытием, отражающим тепло;
 - усиленные дверные петли;
 - уплотнение двери – бесшовное, съемное.

Характеристики

Количество уровней	12
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	1200 мм
Длина, мм	920 мм
Ширина, мм	840 мм
Мощность, кВт	16,1 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.