

# 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](http://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.