

Описание товара Пароконвектомат Venix SC07M



Описание

Пароконвектомат **Venix SC07M** серии Santa Crose используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена механической панелью управления, таймером на 120 минут и галогеновым освещением.

Особенности:

- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Реверсивная система вентиляторов

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	7
Расстояние между уровнями	74 мм
Тип гостроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	280 °С
Мощность	16.3 кВт
Ширина	870 мм
Глубина	770 мм
Высота	880 мм
Вес (без упаковки)	130 кг
Страна производства	Италия

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.