

Описание товара Пароконвектомат Vortmax VMI

11



Описание

- Печь пароконвекционная Vortmax VMI 11 — электрическая модель, предназначенная для приготовления блюд путём варения, жарки, тушения.
- Имеет компактную полностью нержавеющую конструкцию и вместительную камеру с 11-тью направляющими под противни или гастроёмкости.
- Дверка печи распашная с жаростойким стеклопакетом.
- Предусмотрено подключение к холодной воде и канализации.
- Характеристики модели:
 - электрическая;
 - инжекторное пароувлажнение;
 - камера на 11 уровней под формат гастроёмкостей GN1/1 (600x400мм);
 - электромеханическое управление;
 - автоматическое поддержание параметров заданной влажности;
 - между направляющими расстояние — 67мм;
 - 1 уровень мощности и 1 скорость вентилятора;
 - подключение — 380V;
 - мощность печи — 16,1 кВт.

Характеристики

Количество уровней	11
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В

Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Расстояние между уровнями	67 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1, 600x400
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.