

Описание товара Пароконвектомат Vortmax VMI

07



Описание

- Печь пароконвекционная Vortmax VMI 07 отличается компактностью, простотой в работе и универсальностью.
- Отлично подходит для ресторанов, отделов гастрономии супермаркетов, мини-пекарен.
- Модель устанавливается настольно, требуется трёхфазная сеть для подключения.
- Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, распашная дверца с жаростойким стеклопакетом.
- Уровень влажности устанавливается поваром на электромеханической панели управления, заданную температуру печь поддерживает в автоматическом режиме.
- Предусмотрено подключение к холодной воде и канализации.
- Характеристики модели:
 - электрическая;
 - инжекторное пароувлажнение;
 - камера на 7 уровня под формат gastronorm GN1/1 (600x400мм);
 - электромеханическое управление;
 - расстояние между направляющими — 67мм;
 - 1 уровень мощности и 1 скорость вентилятора;
 - подключение — 380V;
 - мощность печи — 10,8 кВт.

Характеристики

Количество уровней	7
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	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.