

Пароконвектомат VSI 05W Vortmax



(Цена со склада в г.Москва)

148 421 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Vortmax VSI 05W предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях. Для удобства эксплуатации пароконвектомат рекомендуется установить на подставку. Особенности Пять режимов приготовления: пар, регенерация, конвекция, низкотемпературное приготовление и комбинированный режим. Оснащен цифровой панелью управления: до 99 программ с 3-мя этапами приготовления. 10 программируемых уровней влажности. Цикл предварительного разогрева камеры. Поставляется в комплекте с термощупом. Максимальная рабочая температура 260 °С. Вместительность составляет 5 универсальных направляющих GN 1/1 или 600x400. Вентилятор имеет 2 скорости, функция автореверса позволяет изменить направление вращения вентилятора. Автоматическая мойка. Технические характеристики Автоматическая мойка Душ Количество скоростей вентилятора: 2 Панель управления: Цифровая Программирование: 99 программ, 3 шага Термощуп

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3471
Производитель	VORTMAX (Вортмакс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,8
Ширина, мм	920
Глубина, мм	840
Высота, мм	705
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Управление	цифровое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	89
Вес в упаковке, кг	105
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно