

Пароконвектомат XPC 061 Vortmax



(Цена со склада в г.Москва)

360 158 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Vortmax XPC 061 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. Особенности Встроенный парогенератор с датчиком контроля образования накипи. 4 режима приготовления: пар, регулируемый пар (контроль уровня влажности во время приготовления), восстановление и конвекция (до 300°C). Предварительный нагрев рабочей камеры. Программа деликатного приготовления. Функция CombiOS: Программа «Easy» - простой режим управления. Система «Multi-Tray» System производит поуровневый контроль температуры и времени приготовления. Система «Cooking» - создание 99 индивидуальных программ приготовления, включающих до 6 шагов Система «Touch» - параметры приготовления блюда отображаются на сенсорном дисплее. Широкий угол обзора и возможность работы в латексных перчатках. Система «Cold-Down» для охлаждения камеры. Автореверс для изменения направления вращения вентилятора. Ручной впрыск пара. Автоматический слив воды из бойлера каждые 24 часа, что позволяет сохранять качество приготовления на высоком уровне и поддерживать гигиеническое состояние внутри камеры. Автоматическая система мойки (5 режимов). Ручной душ в комплекте.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3516
Производитель	VORTMAX (Вортмакс)
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,2
Ширина, мм	898
Глубина, мм	867
Высота, мм	846
Количество уровней	6
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	126
Вес в упаковке, кг	144
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

Термощуп для измерения температуры внутри продукта. Система контроля неисправностей. Защита IPX-5. Эргономичная ручка открывания двери (открывается в две стороны). Загрузка по узкой стороне GN 1/1, расстояние между направляющими 67 мм. Технические характеристики Автоматическая мойка Душ Количество скоростей вентилятора: 3 Количество уровней: 6 Количество уровней мощностей: 2 Термощуп Тип направляющих: Гастронормированные GN 1/1 !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.	
--	--