

Описание товара Пароконвектомат Venix G053M



Описание

- Пароконвектомат Venix G053M – профессиональное итальянское оборудование для эксплуатации в различных заведениях питания, в пищевых цехах супермаркетов, на пищеблоках школьных и дошкольных учреждений.
- Рекомендована установка на специальную подставку.
- Особенности модели:
 - система электрического нагрева;
 - электромеханические поворотные переключатели – таймер, пароувлажнение, регулировка термостата, световая индикация;
 - подключение к водопроводной сети и дренажному сливу;
 - возможность установки нескольких печей друг на друга (требуется специальное оборудование);
 - подача пара и работа вентилятора блокируются при открытии дверки;
 - расстояние между направляющими – 67 мм.
- Стандартная комплектация:
 - каплесборник с выводной трубкой, подключение к дренажу;
 - пароотводное отверстие в верхней части задней панели;
 - вентилятор с автоматическим изменением направления вращения (каждые 2 минуты);
 - внешняя и внутренняя облицовка, направляющие – сталь полированная, пищевая марка;
 - дверка оборудована поворотной ручкой с фиксатором для герметизации камеры, обзорное термостекло.

Характеристики

Количество уровней	5
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный

Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN2/3
Высота, мм	700 мм
Длина, мм	700 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	5,4 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.