Описание товара Пароконвектомат Vortmax VMI 04

Описание

- Печь пароконвекционная Vortmax VMI 04 — компактная настольная 4-уровневая модель с инжекторным пароувлажнением.
- Позволяет приготовление разнообразных блюд и выпечку.
- Отлично подойдёт для работы в небольшом заведении питания.
- Печь полностью выполнена из нержавеющей стали, фронтальная часть оборудована дверцей со стеклопакетом.
- На задней панели предусмотрены решения для удобного подключения к холодной воде и канализации.
- Ключевые характеристик:
- электрическая;
- инжекторное пароувлажнение;
- камера на 4 уровня под формат гастроёмкостей GN1/1 (600х400мм);
- электромеханическое управление;
- расстояние между направляющими — 80мм;
- 1 уровень мощности и 1 скорость вентилятора;
- подключение — 380V;
- мощность печи — 6,7 кВт.

Характеристики

Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В

Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Расстояние между уровнями	80 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1, 600x400
Высота, мм	580 мм
Длина, мм	800 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	6.7 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.