

Описание товара Пароконвектомат Venix G05D



Описание

- Пароконвектомат Venix G05D – программируемое высокотехнологичное оборудование, позволяющее точно регулировать климат в варочной камере, контролировать состояние продукта, следить визуально за процессом приготовления.
- Позволяет выполнять бережное размораживание, подогрев и освежение блюд.
- Особенности модели:
 - автоматическая настройка предварительного нагрева;
 - управление оптимальной конвекцией;
 - регулирование паросодержания с шагом 10%, цифровое управление впрыском;
 - ручной и программный режимы;
 - электронное управление с 99 программами (до 3-х этапов каждая);
 - функция Delta T с термощупом в продукте;
 - функция резкого остужения камеры;
 - температура приготовления – до +260 °C;
 - шаг установки противней – 67 мм;
 - автоматическая мойка (3 программы очистки);
 - стенды для установки – T9L, T9S и T9.
- Стандартная комплектация:
 - электронная панель – Digital control:
 - температура в камере и ядре продукта, время, пар, использование и сохранение программ, управление вентиляторами, аварийная сигнализация;
 - 2 реверсивных двухскоростных вентилятора;
 - термощуп;
 - USB-порт;
 - галогеновая подсветка;
 - дверь с двойным стеклопакетом и бесшовным уплотнением;
 - упрочненные петли.

Характеристики

Количество уровней	5
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	705 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.