Описание товара Пароконвектомат Venix SM07TC

Описание

Пароконвектомат **Venix SM07TC** серии San Marco используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена цифровой панелью управления с сенсорным дисплеем, 3-х фазным мотором, 10-ти скоростным вентилятором, 9-ю программируемыми таймерами, 3-х точечным термрщупом, встроенной системой автомойки и галогеновым освещением.

Особенности:

- Экран IPS диаганалью 7 дюймов с разрешением 800x480
- 99 программ с 10 циклами каждая
- Операционная система Android
- Возможность дистанционного управления по Wi-Fi
- USB-порт
- 150 рецептов в памяти и возможность сохранения 250 рецептов пользователя
- Функция поддержания блюда в горячем состоянии при температуре 70 °C
- Регенерация блюда
- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Автоматические настройки преднагрева
- Регулировка вытяжки пара
- Бинаправленная система вращения вентиляторов по 80 сек. в каждом направлении

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Расстояние между уровнями	67 мм

Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	260 °C
Мощность	10.8 кВт
Ширина	790 мм
Глубина	945 мм
Высота	930 мм
Вес (без упаковки)	129 кг
Страна производства	Италия

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.