

Описание товара Пароконвектомат Vortmax VSI

20W



Описание

- Пароконвектомат Vortmax VSI 20W 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, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др.
- Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Тип габаритности	GN 1/1
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	260 °C
Глубина	940 мм
Расстояние между уровнями	67 мм
Способ образования пара	инжектор

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.