

Описание товара Пароконвектомат Vortmax VSS

06 W



Описание

- Пароконвектомат Vortmax VSS 06 W 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	6
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Глубина	840 мм
Расстояние между уровнями	80 мм
Способ образования пара	инжектор

определяемой ст. 437 ГК РФ.

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