

Описание товара Пароконвектомат Vortmax XPC

061



Описание

- Пароконвектомат Vortmax XPC 061 – лучший способ для идеального и быстрого приготовления любых ресторанных блюд в заведениях общественного питания.
- Компактный аппарат совмещает в себе множество функций и осуществляет работу в 4 различных режимах.
- Особенности модели XPC 061:
 - функция предварительного нагрева камеры;
 - наличие программы деликатного приготовления;
 - простой режим управления;
 - поуровневый контроль температуры (система «Multi-Tray»);
 - отображение всех параметров на сенсорном дисплее;
 - быстрая система охлаждения камеры;
 - посуточный автоматический слив лишней воды;
 - в комплекте идет ручной душ и термощуп;
 - дверь открывается в две стороны;
 - вспрыск пара происходит в ручном режиме;
 - 99 программ приготовления;
 - расстояние между направляющими – 67 мм.

Характеристики

Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный

Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество дверей	1 шт
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	846 мм
Длина, мм	898 мм
Ширина, мм	867 мм
Мощность, кВт	10.2 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.