

Описание товара Печь конвекционная Venix M06S



Описание

Конвекционная печь **Venix M06S** серии Miganо используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена цифровой панелью управления, 3-х фазным мотором, 6-ти скоростным вентилятором, 9-ю программируемыми таймерами, встроенной системой автоматической мойки, термощупом и галогеновым освещением.

Противни в комплект поставки не входят.

Особенности:

- 99 программ с 5 циклами каждая
- 6 скоростей
- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Функция Cook&Hold
- Автоматические настройки преднагрева
- Регулировка вытяжки пара
- Бинаправленная система вращения вентиляторов

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	GN 1/1, 600x400 мм
Управление	электронное
Температурный режим	260 °С

Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Автоматическая мойка	Да
Мощность	10.8 кВт
Ширина	980 мм
Глубина	840 мм
Высота	865 мм
Вес (без упаковки)	115 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.