

Описание товара Печь конвекционная Venix

L10DC



Описание

- Конвекционная печь Venix L10DC серии Lido используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд.
- Модель оснащена цифровой панелью управления, 2-х скоростным вентилятором, встроенной системой автоматической мойки и галогеновым освещением.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Размеры камеры	660x450x770 мм
Противень	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями	80 мм
Температурный режим	260 °С
Глубина	840 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX

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.