

Коммерческое предложение от 16.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Vortmax VCC-101

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-vortmax-vcc-101>



Описание

- Пароконвектомат Vortmax VCC-101 серии Compact Chef 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, пищеvarочный котел и др.
- Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип гaстроeмкocти	GN 1/1
Размер гaстроeмкocти (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Глубина	837 мм

Расстояние между уровнями	80 мм
Способ образования пара	инжектор

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.