

Описание товара Печь конвекционная Venix L06D



Описание

Конвекционная печь **Venix L06D** 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 и галогеновым освещением.

Противни в комплект поставки не входят.

Особенности:

- 99 программ с 3 циклами каждая
- Регулировка подачи впрыска воды с панели управления
- Автоматические настройки преднагрева
- Регулировка вытяжки пара
- Бинаправленная система вращения вентиляторов

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

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

Подключение к воде	Да
Мощность	10.8 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	840 мм
Высота	865 мм
Вес (без упаковки)	108 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.