

Описание товара Пароконвектомат Vortmax OIM

10DSW



Описание

- Пароконвектомат Vortmax OIM 10DSW незаменим для вашего кафе или ресторана, поскольку способен с легкостью взять на себя приготовление множества блюд одновременно и без смешения запахов.
- Модель имеет стандартные режимы:
- комбинированный, генерация, низкотемпературное приготовление, конвекция.
- Особенности модели OIM 10DSW:
- способ парообразования – инжекторный;
- удобная полуавтоматическая мойка;
- выбор программ приготовления (99 шт);
- вентилятор с автоматическим реверсом;
- подключение к USB;
- эргономичный дизайн;
- дверь оборудована двойным стеклом;
- простое управление и уход;
- в комплекте поставляется термощуп.

Характеристики

Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	10
Температурный диапазон	30...+300
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный

Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество дверей	1 шт
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	940 мм
Длина, мм	860 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	16.5 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.