

# Описание товара Пароконвектомат Venix G053M



## Описание

- Пароконвектомат Venix G053M – профессиональное итальянское оборудование для эксплуатации в различных заведениях питания, в пищевых цехах супермаркетов, на пищеблоках школьных и дошкольных учреждений.
- Рекомендована установка на специальную подставку.
- Особенности модели:
  - система электрического нагрева;
  - электромеханические поворотные переключатели – таймер, пароувлажнение, регулировка термостата, световая индикация;
  - подключение к водопроводной сети и дренажному сливу;
  - возможность установки нескольких печей друг на друга (требуется специальное оборудование);
  - подача пара и работа вентилятора блокируются при открытии дверки;
  - расстояние между направляющими – 67 мм.
- Стандартная комплектация:
  - каплесборник с выводной трубкой, подключение к дренажу;
  - пароотводное отверстие в верхней части задней панели;
  - вентилятор с автоматическим изменением направления вращения (каждые 2 минуты);
  - внешняя и внутренняя облицовка, направляющие – сталь полированная, пищевая марка;
  - дверка оборудована поворотной ручкой с фиксатором для герметизации камеры, обзорное термостекло.

## Характеристики

Количество уровней	5
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный

Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN2/3
Высота, мм	700 мм
Длина, мм	700 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	5,4 кВт

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.