

Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Vortmax VCC-101 автомойка

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



Описание

- Печь пароконвекционная Vortmax VCC-101 из серии Compact Chef оснащена автомойкой и электронным управлением.
- Это электрическая модель с вместительностью камеры 10 уровней.
- Имеет широкий функционал — приготовление разнообразных блюд на пару, жарение, тушение.
- Корпус и камера печи выполнены из нержавеющей стали.
- Дверца распашного типа со стеклопакетом.
- В камере установлена подсветка.
- Ключевые характеристики:
 - камера на 10 уровней под формат gastronorm GN1/1;
 - управление посредством цифровой панели;
 - рабочие температуры — +30...+260С;
 - термощуп в комплекте;
 - автоматическая мойка;
 - подключение — 380V;
 - мощность печи — 14,5 кВт.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+260 °С
Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Максимальная температура	260 °С
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	940 мм
Длина, мм	530 мм
Ширина, мм	837 мм
Мощность, кВт	14.5 кВт

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.