

Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Vortmax VSI 04

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-vortmax-vsi-04>



Описание

- Печь пароконвекционная Vortmax VSI 04 — 4-уровневая настольная модель с электрическим подключением.
- Позволяет проводить разные виды тепловой обработки продуктов.
- По своей вместительности актуальна для заведений питания небольшого формата.
- Среди основных характеристики модели:
 - инжекторное пароувлажнение;
 - электронное управление;
 - корпус и камера из нержавеющей стали, дверца со стеклопакетом;
 - камера с 4 направляющими под формат gastronorm GN1/1 (600x400мм);
 - подключение к х/в и канализации;
 - между направляющими расстояние — 80мм;
 - макс.температура нагрева — +260С;
 - подключение — 380V;
 - мощность печи — 6,7 кВт.

Характеристики

Рабочие температуры	до +260 °С
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Расстояние между уровнями	80 мм
Максимальная температура	260 °С
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1, 600x400
Высота, мм	580 мм
Длина, мм	800 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	6.7 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.