

Описание товара Пароконвектомат Vortmax XPC

101



Описание

- Пароконвектомат Vortmax XPC 101 является незаменимым оборудованием для любого заведения с обширным меню и большим потоком клиентов.
- Современный аппарат заменит множество других изделий и справится с любым рецептом, приготовив даже сложное блюдо в необходимом режиме.
- Особенности модели XPC 101:
 - 4 режима работы;
 - эргономичная ручка (открывание в обе стороны);
 - система контроля неисправностей;
 - автоматическая очистка;
 - ручной впрыск пара;
 - система быстрого охлаждения камеры;
 - простое управление;
 - поуровневый термоконтроль;
 - 99 индивидуальных программ приготовления;
 - встроенный парогонетатор;
 - контроль уровня влажности.

Характеристики

Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество дверей	1 шт
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	1117 мм
Длина, мм	898 мм
Ширина, мм	867 мм
Мощность, кВт	19.2 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.