

Описание товара Печь конвекционная Venix

T043MHT



Описание

Конвекционная печь **Venix T043MHT** серии Torcello используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и других блюд. Модель оснащена механической панелью управления, мощным мотором, таймером на 120 минут и галогеновым освещением.

В комплект поставки входят 4 противня 450x340 мм.

Особенности:

- Ручное пароувлажнение

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

| | |
|---------------------------|-------------|
| Подключение | 380 В |
| Количество уровней | 4 |
| Расстояние между уровнями | 75 мм |
| Противень | уменьшенный |
| Управление | электронное |
| Температурный режим | 285 °С |
| Пароувлажнение | Да |
| Мощность | 3.2 кВт |

| | |
|---------------------|--------|
| Ширина | 560 мм |
| Глубина | 595 мм |
| Высота | 580 мм |
| Вес (без упаковки) | 34 кг |
| Страна производства | Италия |

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.