

# Описание товара Пароконвектомат Vortmax VSS

## 10 W



### Описание

- Пароконвектомат Vortmax VSS 10 W предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли.
- Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др.
- Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

### Характеристики

|                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Подключение                         | 380 В                    |
| Количество уровней                  | 10                       |
| Тип габаритности                    | GN 1/1, противни 600x400 |
| Размер габаритности (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм     |
| Панель управления                   | электронная              |
| Температурный режим                 | 270 °С                   |
| Глубина                             | 840 мм                   |
| Расстояние между уровнями           | 80 мм                    |
| Способ образования пара             | инжектор                 |

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.