



SM20TCC

Пароконвектомат Venix SM20TCC серии San Marco используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и приготовления разнообразных блюд

из самого сердца Венеции...

Характеристики:

Количество уровней – **20**

Расстояние между уровнями – **66 мм**

Вместимость – **20 GN 1/1**

Температурный режим – **30-280 °C**

Панель управления – **электронная**

Мощность – **28,6 кВт**

Напряжение – **380В**

Габариты – **1091x1006x1900 мм**

Особенности:

- 400 программ к сохранению
- 10 шагов приготовления
- Пароувлажнение
- Отвод влажности
- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Sous Vide
- Автоматическая мойка
- Термощуп
- Возможность установить 2 термощуп
- Cook & Hold
- Автоматическое охлаждение
- Wi-Fi, USB, Venix Cloud
- Охлаждение камеры
- Отложенный старт