



## SM12TCC

Пароконвектомат Venix SM12TCC 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 – **12**

Расстояние между уровнями – **75 мм**

Вместимость – **12 GN 1/1**

Температурный режим – **30-280 °C**

Панель управления – **электронная**

Мощность – **16,1 кВт**

Напряжение – **220В / 380В**

Габариты – **792x1021x1277 мм**

### Особенности:

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