



## SQ1021D0C

Пароконвектомат Venix SQ1021D0C серии Squero GN 2/1 используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и приготовления разнообразных блюд

*из самого сердца Венеции...*

### Характеристики:

- Количество уровней – **10**
- Расстояние между уровнями – **85 мм**
- Вместимость – **10 GN 2/1** или **10 660x460 мм**
- Температурный режим – **30-260 °C**
- Панель управления – **электронная**
- Мощность – **15,8 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **980x944x1274 мм**

### Особенности:

- 99 программ к сохранению
- 4 шагов приготовления
- 2 скорости вращения вентилятора
- Термощуп
- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Sous Vide
- ΔT
- Расстойка
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая мойка