



SQ0621M0N0



Пароконвектомат Venix SQ0621M0N0 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 – **6**
- Расстояние между уровнями – **85 мм**
- Вместимость – **6 GN 2/1** или **6 660x460 мм**
- Температурный режим – **30-280 °C**
- Панель управления – **механическая**
- Мощность – **10,6 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **980x878x938 мм**

Особенности:

- 3 джойстика: время, температура, пар 0-15
- 1 скорость вентилятора
- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Цифровая регулировка инъекции воды