



SQ40TCC

Пароконвектомат Venix SQ40TCC серии Squero Touch Screen 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 – **40 GN 1/1** или **20 GN 2/1**
Температурный режим – **30-260 °C**
Панель управления – **электронная**
Мощность – **43,6 кВт**
Напряжение – **380В**
Габариты – **1051x1248x1881 мм**

Особенности:

- 120 программ к сохранению
- 6 шагов приготовления
- Книга рецептов
- 2 скорости вращения вентиляторов
- Расстойка
- Многоуровневое приготовление
- Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide
- Термошуп
- ΔT
- 3 режима автоматической мойки
- Планирование мойки или приготовления заранее
- USB порт