



## SQ05TCC



Пароконвектомат Venix SQ05TCC серии Squero Touch используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и приготовления разнообразных блюд

*из самого сердца Венеции...*

## Характеристики:

- Количество уровней – **5**
- Расстояние между уровнями – **70 мм**
- Вместимость – **5 GN 1/1**
- Температурный режим – **30-260 °C**
- Панель управления – **электронная**
- Мощность – **10,5 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **937x 885x715 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
- Три режима автоматической мойки
- Планирование мойки или приготовления заранее
- USB порт