



SQ12D0C

Пароконвектомат Venix SQ12D0C серии Squero Digital 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 – **70 мм**
- Вместимость – **12 GN 1/1**
- Температурный режим – **30-260 °C**
- Панель управления – **электронная**
- Мощность – **15,7 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **937×827×1211 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