



SQ05D00



Пароконвектомат Venix SQ05D00 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 – **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 – **937x821x715 мм**

Особенности:

- 100 программ к сохранению
- 4 шага приготовления
- 5 скоростей вращения вентилятора
- 3-х точечный термощуп
- Sous Vide
- Автоматическое охлаждение
- Парувлажнение
- Многоуровневое приготовление
- Расстойка
- Wi-Fi, USB, Venix Cloud
- ΔT
- Автоматическая мойка*

* – *опционально*