



SQ053D0C

Пароконвектомат Venix SQ053D0C 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 – **66 мм**
Вместимость – **5 GN 2/3**
Температурный режим – **30-260 °C**
Панель управления – **электронная**
Мощность – **5,3 кВт**
Напряжение – **220В / 380В**
Габариты – **700x780x625 мм**

Особенности:

- 99 программ к сохранению
- 4 шага приготовления
- Пароувлажнение
- 2 скорости вращения вентиляторов
- Расстойка
- Автоматическое охлаждение
- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Автоматическая мойка*
- Термощуп

* – *опционально*