



## SQ40M0N0

Пароконвектомат Venix SQ40M0N0 серии Squero Manual 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 – **30-280 °C**

Панель управления – **механическая**

Мощность – **43,6 кВт**

Напряжение – **380В**

Габариты – **1051x1248x1881 мм**

### Особенности:

- 3 джойстика: время, температура, пар 0-15
- 1 скорость вентилятора
- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Цифровая регулировка инъекции воды