



SQ07M0N0



Пароконвектомат Venix SQ07M0N0 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 – **7**
- Расстояние между уровнями – **70 мм**
- Вместимость – **7 GN 1/1**
- Температурный режим – **30-280 °C**
- Панель управления – **механическая**
- Мощность – **10,5 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **937x821x875 мм**

Особенности:

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