



SQ053M0N0

Пароконвектомат Venix SQ053M0N0 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 – 5
- Расстояние между уровнями – **66 мм**
- Вместимость – **5 GN 2/3**
- Температурный режим – **30-280 °C**
- Панель управления – **механическая**
- Мощность – **5,3 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **700x780x625 мм**

Особенности:

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