



SG10TCC

Пароконвектомат Venix SG10TCC серии San Giorgio предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в кондитерских, пекарнях, ресторанах, кафе

из самого сердца Венеции...



Характеристики:

Количество уровней – **10**

Расстояние между уровнями – **80 мм**

Вместимость – **10 GN 1/1** или **10 600x400 мм**

Температурный режим – **30-280 °C**

Панель управления – **электронная**

Мощность – **16,1 кВт**

Напряжение – **220В / 380В**

Габариты – **792x1021x1277 мм**

Особенности:

- 7-дюймовый дисплей
- Трехфазный двигатель
- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- 400 программ к сохранению
- Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide
- Термощуп
- Многоуровневое приготовление
- Расстойка
- Автоматическое охлаждение
- Wi-Fi, USB, Venix Cloud
- Охлаждение камеры
- 10 циклов приготовления на каждую программу
- ΔT