



SQ16TCC

Пароконвектомат Venix SQ16TCC серии Squero Touch Screen предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в кондитерских, пекарнях, ресторанах, кафе

из самого сердца Венеции...



Характеристики:

- Количество уровней – **16**
- Расстояние между уровнями – **80 мм**
- Вместимость – **16 600x400 мм**
- Температурный режим – **30-260 °C**
- Панель управления – **электронная**
- Мощность – **28,6 кВт**
- Напряжение – **380В**
- Габариты – **1051x1002x1900 мм**

Особенности:

- 120 программ к сохранению
- 6 шагов приготовления
- Книга рецептов
- 2 скорости вращения вентиляторов
- Расстойка
- Многоуровневое приготовление
- Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide
- Термошуп
- ΔT
- Три режима автоматической мойки
- Планирование мойки или приготовления заранее
- USB порт