



SQ06TCC

Пароконвектомат Venix SQ06TCC серии Squero Touch предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в кондитерских, пекарнях, ресторанах, кафе

из самого сердца Венеции...

Характеристики:

- Количество уровней – **6**
- Расстояние между уровнями – **80 мм**
- Вместимость – **6 GN 1/1** или **6 600x400 мм**
- Температурный режим – **30-260 °C**
- Панель управления – **электронная**
- Мощность – **10,4 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **937x 885x715 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