



SQ16M0N0

Пароконвектомат Venix SQ16M0N0 серии Squero Manual 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 – **30-280 °C**
- Панель управления – **механическая**
- Мощность – **28,6 кВт**
- Напряжение – **380В**
- Габариты – **1051x1002x1900 мм**

Особенности:

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

* – *опционально*