



## **B04M**



Печь конвекционная Venix B04M серии Vigarano Manual предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий из любого вида теста. Отлично подходит для использования на кухне ресторана, кафе, пекарни

*из самого сердца Венеции...*

## **Характеристики:**

- Количество уровней – **4**
- Расстояние между уровнями – **80 мм**
- Вместимость – **4 GN 1/1** или **4 600x400 мм**
- Температурный режим – **30-280 °C**
- Панель управления – **механическая**
- Мощность – **6,7 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **800x770x577 мм**

## **Особенности:**

- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Двигатель с увеличенной мощностью
- Пароувлажнение