



## SQ07DGC

Пароконвектомат Venix SQ07DGC серии Squero Digital используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и приготовления разнообразных блюд

*из самого сердца Венеции...*

### Характеристики:

- Количество уровней – **7**
- Расстояние между уровнями – **70 мм**
- Вместимость – **7 GN 1/1**
- Температурный режим – **30-260 °C**
- Панель управления – **электронная**
- Мощность – **10,5 кВт**
- Напряжение – **220В / 380В**
- Габариты – **937x885x715 мм**

### Особенности:

- 2,4-дюймовый ЖК-дисплей
- 100 программ к сохранению
- 4 шага приготовления
- 5 скоростей вращения вентилятора
- Автоматическая настройка предварительного нагрева
- Sous Vide
- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Автоматическое охлаждение
- Расстойка
- Wi-Fi, USB, VENIX-CLOUD
- Термощуп
- ΔT
- Автоматическая мойка