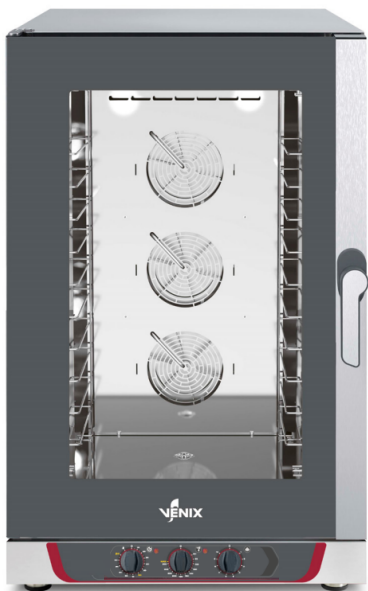




CP10M0N0

Пароконвектомат Venix CP10M0N0 серии Campiello используется на предприятиях общественного питания и торговли для тепловой обработки мяса, рыбы, овощей и приготовления разнообразных блюд

из самого сердца Венеции...



Характеристики:

Количество уровней - **10**

Расстояние между уровнями - **80 мм**

Вместимость - **10 600x400 мм** или **10 GN 1/1**

Температурный режим - **до 280 °C**

Панель управления - **механическая**

Мощность - **15,8 кВт**

Напряжение - **380В**

Габариты - **817x888x1287 мм**

Особенности:

- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- 1 скорость вращения вентилятора
- Система легкой очистки внутреннего стекла