

Коммерческое предложение от 21.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Vortmax TEP-10W

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-vortmax-tep-10w>



Описание

- Пароконвектомат Vortmax TEP-10W – универсальное кухонное оборудование серии TouchPro для выполнения разнообразных процессов при приготовлении блюд.
- Мощная и вместительная модель прекрасно подойдет крупным ресторанам, столовым с большим клиентопотоком, при организации питания в профилакториях, санаториях, детских лагерях в 2-3 смены.
- Особенности модели:
 - инжекторный впрыск пара в варочную камеру;
 - рабочий объем:
 - 10 уровней для установки гостроекостей GN 1/1 и противней 600x400 мм;
 - выбор шага между уровнями – 80 мм или 74 мм;
 - возможность программирования – присутствует;
 - число автоматических программ – 9;
 - возможность проведения различных кулинарных процессов на 10 уровнях обеспечено системой Rack Control;
 - автомойка;
 - душ, ручная мойка – не прилагаются;
 - подключение к электросети – трехфазное.

- Стандартная комплектация:
- панель управления – цифровая;
- дисплей – сенсорный, touch-screen;
- USB-ключ для защиты ПО;
- вентиляторы с регулируемой скоростью (3 уровня);
- дверка – с остеклением, распашная, с удобной и ненагревающейся ручкой;
- термощуп – нет.

Характеристики

Количество уровней	10
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	600x400/GN 1/1
Высота, мм	1020 мм
Длина, мм	870 мм
Мощность, кВт	12.6 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.