Коммерческое предложение от 24.05.2025

Наименование товара: **Пароконвектомат Venix G053M**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-venix-g053m

Описание

- Пароконвектомат Venix G053M – профессиональное итальянское оборудование для эксплуатации в различных заведениях питания, в пищевых цехах супермаркетов, на пищеблоках школьных и дошкольных учреждений.
- Рекомендована установка на специальную подставку.
- Особенности модели:
- система электрического нагрева;
- электромеханические поворотные переключатели – таймер, пароувлажнение, регулировка термостата, световая индикация;
- подключение к водопроводной сети и дренажному сливу;
- возможность установки нескольких печей друг на друга (требуется специальное оборудование);
- подача пара и работа вентилятора блокируются при открытии дверки;
- расстояние между направляющими – 67 мм.
- Стандартная комплектация:
- каплесборник с выводной трубкой, подключение к дренажу;
- парооотводное отверстие в верхней части задней панели;
- вентилятор с автоматическим изменением направления вращения (каждые 2 минуты);
- внешняя и внутренняя облицовка, направляющие – сталь полированная, пищевая марка;

- дверка оборудована поворотной рукояткой с фиксатором для герметизации камеры, обзорное термостекло.

Характеристики

Количество уровней	5
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN2/3
Высота, мм	700 мм
Длина, мм	700 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	5,4 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.