Архангельск (8182)63-90-72 Астана (7172)727-132 Астарахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89 Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Краснодар (861)203-40-90 Краснодар (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Липецк (4742)52-20-81 Киргизия (996)312-96-26-47 Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Казахстан (772)734-952-31 Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (4822)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Яроспавль (4852)69-52-93

https://vortmax.nt-rt.ru || vxm@nt-rt.ru

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Электрический пароконвектомат Vortmax XPC 101



Технические характеристики:

БрендVortmaxДушДаКоличество скоростей вентилятора3Количество уровней10Мощность (Вт)19 200Напряжение (В)380

Панель управления Сенсорная Размеры (ГхШхВ) (мм) 898х867х1117

Расстояние между направляющими (мм) 67 Термощуп Да

Тип направляющих Гастронормированные GN 1/1

Тип парообразования Бойлерный

Длина (мм) 898 Ширина (мм) 867 Высота (мм) 1 117

Описание

Печь имеет парогенератор с датчиком контроля образования накипи. Четыре режима приготовления: пар, регенерация, конвекция и комбинированный режим. Оснащена сенсорной панелью управления, полуавтоматической системой удаления накипи. Поставляется в комплекте с мультизонным термощупом. Максимальная рабочая температура 300 °C. Вместительность составляет 10 гастроемкостей GN 1/1. Вентилятор имеет 3 скорости и 2 режима мощности, функция автореверса позволяет изменить направление вращения вентилятора. Климат-контроль, функция запоминания программ приготовления.