

Описание товара 11.07.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Vortmax TEP-07W

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-vortmax-tep-07w>



Описание

- Пароконвектомат Vortmax TEP-07W – профессиональное кухонное оборудование итальянского производства, принадлежащее серии TouchPro.
- Предназначено для приготовления широкого ассортимента блюд.
- Используется в кафе, ресторанах, предприятиях фаст-фуда, корпоративных и производственных столовых, при организации питания отдыхающих.
- Особенности модели:
 - инжекторный тип подачи пара в варочную камеру;
 - параметры питающей сети:
 - 380 В, 50 Гц;
 - вместимость:
 - 7 уровней, универсальных под размеры габаритов GN 1/1 или противни 600x400 мм;
 - возможность программирования, 9 автоматических программ;
 - для одновременной готовки разных блюд на разных уровнях – система Rack Control;
 - регулирование расстояния между уровнями:
 - 74 мм или 80 мм;
 - система автомойки;
 - ручная мойка (душ) – не предусмотрено;

- установка – на раму, подставку.
- Стандартная комплектация:
- цифровая панель управления;
- touch-screen дисплей;
- защита ПО – USB-ключ;
- вентилятор с регулированием скорости (3-х позиционный);
- остекленная распашная дверка с ненагревающейся ручкой;
- термощуп – не предусмотрен.

Характеристики

Количество уровней	7
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	600x400/GN 1/1
Высота, мм	820 мм
Длина, мм	870 мм
Мощность, кВт	9.6 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.