



Частное предприятие "ХоРеКа Профи"
044 355-06-84
095 684-69-81
095 044-41-72
www.horecaprofi.com

Компактные инжекторные пароконвектоматы

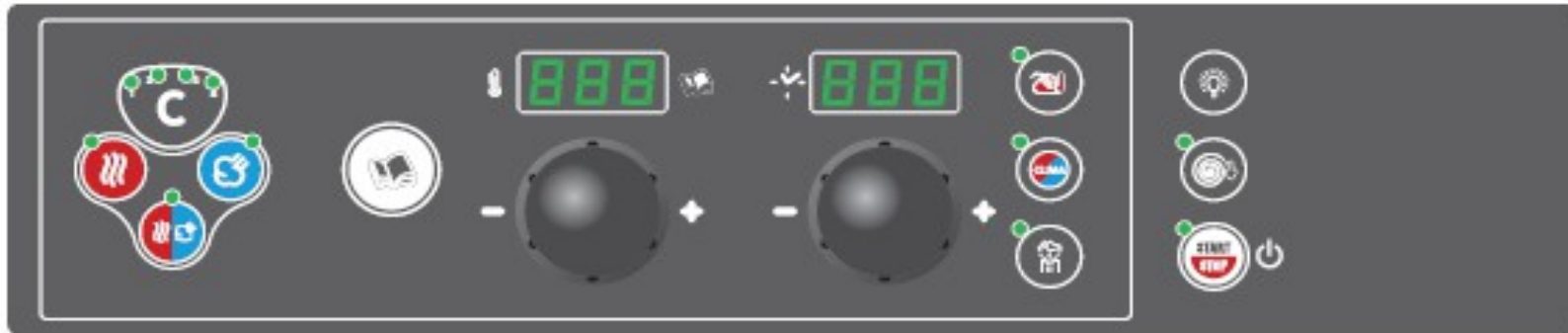


Компактные пароконвектомы MARENO (Италия), выпускаются с двумя вариантами управления: электронно-механическое и электронно-программируемое с сенсорным цветным экраном.

В каждом варианте управления представлены три модели, рассчитанные на вместимость gastronormов 4 GN2/3, 7GN1/1, 10GN1/1. Расстояние между направляющими 70мм.

X**S**

Серия S



Mod	GN	cm	kW	V/Hz
MCVE024	4x2/3	64x60x55	3,4	VAC400 3N 50Hz
MCEV061	7x1/1	51x80x73	7,75	VAC400 3N 50Hz
MCEV101	10x1/1	51x80x97	15,5	VAC400 3N 50Hz

Стандартное оснащение серии S

Электронно-механическое управление с 99 программами, температурный режим +30С..+300С, термощуп, автоклимат, атвореверс двигателя, поддержание влажности, полуавтоматическая система мойки, USB порт для загрузки рецептов, освещение камеры, камеры с закругленными углами, корпус и внутри нерж. сталь AISI304, функция регенерации, поддержания температуры (hold), пар при низких температурах +30С..+130С, пар при высоких температурах +30С..+300С. Двойное стекло.

Опции к серии S

Ручной душ

Мультиточковый термощуп

Две скорости вентилятора (стандартная/пониженная)

Автоматическая мойка камеры, поставляется с емкостью для моющего на 10л

Цена в евро с НДС без опций с доставкой по Украине и установкой. Курс евро по коммерческому курсу банка "Райффайзен Банк Аваль"

MCVE024S	4056	4GN2/3
MCEV061S	5096	7GN1/1
MCEV101S	6656	10GN1/1

Серия X



Mod	IGN	cm	kW	V/Hz
MCVE024	4x2/3	64x60x55	3,4	VAC400 3N 50Hz
MCEV061	7x1/1	51x80x73	7,75	VAC400 3N 50Hz
MCEV101	10x1/1	51x80x97	15,5	VAC400 3N 50Hz

Стандартное оснащение серии X

Программируемое электронное управление при помощи сенсорного LCD экрана, возможность создания более 400 рецептов, автоклимат, автореверс вентилятора, двух режимная работа вентилятора стандарт и пониженная скорости, мультиточковый термощуп, USB порт для загрузки программ приготовления, температурный режим +30С..+300С, пар при низких температурах +30С..+130С, пар при высоких температурах +30С..+300С, функции приготовления: регенерация, поддержание температуры (hold), разморозка, мульти-уровневое приготовление (разные продукты), приготовление продуктов в вакуумной упаковке. Автоотсрочка старта, Delta T приготовление.

Опции к серии X

Ручной души

Автоматическая мойка камеры, поставляется с емкостью для моющего на 10л

Цена в евро с НДС без опций с доставкой по Украине и установкой. Курс евро по коммерческому курсу банка "Райффайзен Банк Аваль"

MCVE024X	5928	4GN2/3
MCEV061X	6968	7GN1/1
MCEV101X	8736	10GN1/1