

Описание товара Пароконвектомат Rational

combimaster 101 с душем



Описание

- Пароконвектомат электрический, настольный со встроенным парогенератором от фирмы Rational модель COMBIMASTER 101 С ДУШЕМ идеально подходит для выпекания кондитерских изделий, пирогов.
- Данное оборудование совмещает в единой конструкции пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.
- Камера разделена на 10-ть загрузочных уровней для ёмкостей типа GN 1/1 (противень 600x400).
- Тип управления электромеханический.
- Модель оснащена 5-ти скоростным вентилятором, встроенным возвратным душем (опция), встроенным щупом для измерения внутренней температуры.
- Благодаря функции Cool down (быстрое охлаждение) хлебобулочные изделия будут приготовлены идеально.
- Доступна функция активного управления микроклиматом в рабочей камере Clima Plus.
- Данная модель оснащена памятью на 50 рецептов из 6-ти шагов каждый.
- Максимальная температура приготовления 300С.

Характеристики

Длина, мм	771
Ширина, мм	847
Высота, мм	1017
Масса, кг	124.5
Напряжение, В	380
Количество уровней	10

	электромеханическое
Тип противня	GN1/1
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Высота, мм	1017
Длина, мм	771
Ширина, мм	847
Страна сборки	Германия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.