

Описание товара Пароконвектомат Convotherm

Mini Standard 6.10 mobile



Описание

Пароконвектомат **Convotherm Mini Standard 6.10 mobile** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем и вентилятором с уменьшенной скоростью вращения и автореверсом.

Особенности:

- Возможность автономной работы без подключения к водопроводу и канализации
- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
- Конденсатор пара
- Программа для сохранения собственных рецептов с картинками блюд
- Ручка дверной защелки с функцией надежного закрытия
- Дверь с правой петлей

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 6x GN 1/1 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 8 шт.

Опции (заказываются отдельно):

- Дверь с левой петлей

** При диаметре тарелки 260 мм.*

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Термошуп	Да
Мощность	7.1 кВт
Ширина	515 мм
Глубина	777 мм
Высота	734 мм
Вес (без упаковки)	67 кг
Страна производства	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.