



## Пароконвектомат Distform Mychef Cook Up 10 GN 1/1, right opening (CUP1100D)



**Цена: 515 853.00 руб.**

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	18.6
Ширина	760
Глубина	710
Высота	1022
Вес (без упаковки)	102
Страна-производитель	Испания
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	113
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260

Пароконвектомат **Distform Mychef Cook Up 10 GN 1/1 (CUP1100D)** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд широкого спектра, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. 3 режима работы - "конвекция" (температура от 30 до 260 °С), "пароувлажнение" (температура от 30 до 130 °С, влажность 100%) и "конвекция + пароувлажнение" (температура от 30 до 260 °С, влажность до 100% с шагом 20%). Управление при помощи электронной панели с LED-дисплеем.

*Опционально может быть заказан модуль Wi-Fi.*

### Технические характеристики:

- Технология Fan Plus - равномерное приготовление пищи благодаря реверсивным турбинам с 2 скоростями.
- Технология SteamOut- система быстрого выведения влаги из камеры.  
Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта) до 180 °С за 1,31 мин
- Технология DryOut - система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии низкого давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки
- Технология CoolDown - ультра скоростная система охлаждения камеры для последующей самоочистки
- Подключается к холодной воде (макс. 30 °С) 3/4" с давлением 150-400 кПа
- Правое открывание двери
- Максимальная загрузка на противень: 5 кг
- Количество блюд в сутки: от 80 до 160 шт.
- Подсоединительный размер трубы: 40 мм
- Габариты в упаковке: 910x830x1220 мм



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз