



+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Distform Mychef Cook Up 6 GN 1/1, right opening (CUP6100D)



Цена: 328 434.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.3
Ширина	760
Глубина	710
Высота	750
Вес (без упаковки)	78
Страна-производитель	Испания
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	87
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260

Пароконвектомат **Distform Mychef Cook Up 6 GN 1/1 (CUP6100D)** 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 °C), "пароувлажнение" (температура от 30 до 130 °C, влажность 100%) и "конвекция + пароувлажнение" (температура от 30 до 260 °C, 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 вывода влаги из камеры.
Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта) до 180 °C за 3.45 мин
- Технология DryOut - система быстрого вывода 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 (мак. 30 °C) 3/4" с давлением 150-400 кПа
- Правое открывание двери
- Максимальная загрузка на противень: 5 кг
- Количество блюд в сутки: от 40 до 110 шт.
- Подсоединительный размер трубы: 40 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз