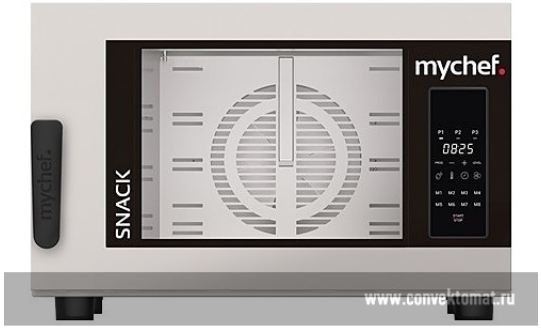
Вернуться к товару Электрический конвектомат Distform Mychef Snack Air-S 4 GN 1/1, right opening (KSS4100D)

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Электрический конвектомат Distform Mychef Snack Air-S 4 GN 1/1, right opening (KSS4100D)



Цена: 208 920.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	4
Мощность	6.3
Ширина	760
Глубина	760
Высота	522
Вес (без упаковки)	67
Страна-производитель	Испания
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	74.1
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260

Пароконвектомат **Distform Mychef Snack Air-S 4 GN 1/1 (KSS4100D)** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд широкого спектра, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. 2 режима работы - "конвекция" и "конвекция + пароувлажнение" (температура от 30 до 260 °C). Управление при помощи электронной панели с LED-дисплеем: 8 программ быстрого выбора, 3 фазы приготовления с индивидуальными параметрами для каждой. Материал рабочей камеры - нержавеющая сталь AISI304 18/10.

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.
- Боковое правое открытие двери
- Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта) до 180°C за 4.4 мин

- Аудиовизуальная сигнализация
- Прямое пароувлажнение
- Максимальная загрузка на противень: 5 кг
- Подсоединительный размер трубы: 40 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз