



Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 6.10 mobile



Цена: 1 498 900.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.1
Ширина	515
Глубина	777
Высота	754
Вес (без упаковки)	67
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	73.7
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250

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. Цифровой дисплей, возможность автономной работы без подключения к водопроводу и канализации, вентилятор с уменьшенной скоростью вращения и автореверсом.

Опционально может быть заказана модель с петлей двери слева

Технические характеристики:

- Вместимость:
 - 6x GN 1/1 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 8 шт.
- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- 3 уровня традиционной выпечки BakePro
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
- Пользовательский интерфейс easyTouch
- Автоматические программы EasyStart: приготовление на 6 уровнях продуктов с подсказками и рекомендациями
- Уменьшенное количество пара
- Система полной автоматической очистки ConvoClean
- Ручка дверной защелки с функциями безопасного открытия и уверенного закрытия
- Дверь с правой петлей

- Интерфейс Ethernet
- Интегрированный в панель управления USB-порт

** При диаметре тарелки 280 мм.*



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз