



Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 6.06



Цена: 1 111 300.00 руб.

Подключение	380
Подключение	220
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	5.7
Ширина	515
Глубина	599
Высота	627
Вес (без упаковки)	45
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	49.5
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 2/3
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250

Пароконвектомат **Convotherm Mini Standard 6.06** 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, ручной душ, система полной автоматической очистки CopvoClean и дизайн экстерьера из нержавеющей стали черного цвета.

Технические характеристики:

- Вместимость:
 - 6x GN 2/3 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 2/3 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 4 шт.
- 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

* При диаметре тарелки 280 мм.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз