



## Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 6.10



**Цена: 1 276 000.00 руб.**

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.1
Ширина	515
Глубина	777
Высота	627
Вес (без упаковки)	54
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	59.4
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250

Пароконвектомат **Convotherm Mini Standard 6.10** 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 *SopnoClean* и дизайн экстерьера из нержавеющей стали черного цвета.*

### 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*
- 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