



Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 10.10



Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	515
Глубина	777
Высота	857
Вес (без упаковки)	69
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	75.9
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250

Цена: 1 604 100.00 руб.

Пароконвектомат **Convotherm Mini Standard 10.10** 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 ConvoClean и дизайн экстерьера из нержавеющей стали черного цвета.

Технические характеристики:

- Вместимость:
 - 10x GN 1/1 глубиной от 20 до 40 мм / 6x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 12 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