



Пароконвектомат Alto-Shaam CTX 4-10E/SK EXPRESS



Цена: 1 448 807.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	8
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.6
Ширина	851
Глубина	619
Высота	946
Вес (без упаковки)	82
Страна-производитель	США
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	141
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **Alto-Shaam CTX 4-10E/SK EXPRESS** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и копчения различного вида блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов и овощей. Модель оснащена сенсорным управлением, автоматической мойкой, реверсом, вентилятором, подсветкой и ножками. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Вместимость gastronorm: 8 GN 1/1
- Температурный режим: от 30 до 300 °C
- Уменьшение расхода воды на 80% благодаря конструкции без бойлера
- Система управления ExpressTouch
- Функция Gold-n-Brown™
- Автоматическая очистка CombiCleanPLUS™ с четырьмя режимами работы
- Реверсивный вентилятор с двумя скоростями обеспечивает более высокую производительность



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз