



Пароконвектомат Alto-Shaam CTP/SK 10-10E



Цена: 2 393 335.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19.6
Ширина	1160
Глубина	906
Высота	1053
Вес (без упаковки)	278
Страна-производитель	США
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	306
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **Alto-Shaam CTP/SK 10-10E** 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 электронным управлением, съёмным термощупом, таймером, реверсом, вентилятором, подсветкой и ножками. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

Гастронормы в поставку не входят.

Технические характеристики:

- Вместимость gastronorm: 10 GN 1/1
- Температурный режим: от 30 до 300 °C
- Уменьшение расхода воды на 80% благодаря конструкции без бойлера
- Технология PROpower™ обеспечивает приготовление на 20% быстрее
- Система вентиляции SafeVent™ автоматически стравливает горячий воздух и пар в течение последних 60 секунд
- Автоматическая очистка CombiCleanPLUS™ с пятью режимами
- Система управления PROtouch™
- Опция CombiHood PLUS™ без воздуховода позволяет отказаться от кухонной вытяжки
- Система Absolute Humidity Control™ позволяет выбрать любой уровень влажности в диапазоне от 0 до 100%
- Ручка дверцы со светодиодной подсветкой
- Выдвижной промывочный шланг в передней части



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз