



Пароконвектомат Alto-Shaam CTP/SK 7-20E



Цена: 2 505 014.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	22.6
Ширина	1111
Глубина	1173
Высота	961
Вес (без упаковки)	308
Страна-производитель	США
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	327
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **Alto-Shaam CTP/SK 7-20E** 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, 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: 7 GN 2/1
- Температурный режим: от 30 до 300 °C
- Уменьшение расхода воды на 80% благодаря конструкции без бойлера
- Технология PROpower™ обеспечивает приготовление на 20% быстрее
- Функция CombiSmoke®
- Опция CombiHood PLUS™
- Автоматическая очистка CombiCleanPLUS™ с пятью режимами работы
- Система Absolute Humidity Control™ позволяет выбрать любой уровень влажности в диапазоне от 0 до 100%



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз