



Пароконвектомат Alto-Shaam COMBITHERM CTC10-10E



Цена: 1 370 970.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	18.9
Ширина	906
Глубина	1053
Высота	1160
Вес (без упаковки)	283
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 COMBITHERM CTC10-10E** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различного вида блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов и овощей. Модель оснащена электронным управлением, автоматической мойкой, вентилятором, подсветкой и ножками. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Вместимость gastronorm: 10 GN 1/1
- Температурный режим: от 30 до 300 °C
- Технология ecosmart использует на 80% меньше воды
- Автоматическая очистка камеры система CombiClean®
- 2-скорости вентилятора

