



Пароконвектомат Distform MyChef Bake Pro 6 EN (BCE6100D)



Цена: 534 264.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.6
Ширина	785
Глубина	760
Высота	865
Вес (без упаковки)	110
Страна-производитель	Испания
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	120
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **Distform Mychef Snack Air 4 GN 1/1 (KSA4100A)** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением с LCD дисплеем, термостатом, конвекцией, пароувлажнением, регулировкой скорости вентилятора и системой автоматической очистки Myscare. Материал рабочей камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 260 °C
- Максимальная загрузка на противень: 5 кг
- Подсоединительный размер трубы: 40 мм
- Подключение к холодной воде (макс. 30 °C) 3/4" с давлением 150-400к Па
- Технология SmartWind - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения
- Технология MultiSteam - запатентованный, высокоэффективный двойной впрыск пара, в 5 раз быстрее и плотнее, чем в бойлерных и традиционных инжекторных конвектоматах
- Технология DryOut Plus- система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии низкого давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки
- Технология CoolDown - ультра скоростная система охлаждения камеры для последующей самоочистки
- Технология MyCare - автоматическая система самоочистки в 1 цикл, слот для 2 таблеток (возможно использование таблеток для бытовых посудомоечных машин)
- Опционально доступно к заказу подключение к Wi-Fi



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз