

Описание товара Пароконвектомат Convotherm

Mini Standard 6.10



Описание

Пароконвектомат **Convotherm Mini Standard 6.10** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем и вентилятором с уменьшенной скоростью вращения и автореверсом.

Особенности:

- Система полной автоматической очистки ConvoClean
- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
- Конденсатор пара
- Программа для сохранения собственных рецептов с картинками блюд
- Ручка дверной защелки с функцией надежного закрытия
- Дверь с правой петлей

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 6x GN 1/1 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 8 шт.

Опции (заказываются отдельно):

- Дизайн экстерьера - нержавеющая сталь черного цвета
- Ручной душ
- Дверь с левой петлей

** При диаметре тарелки 260 мм.*

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Термощуп	Да
Мощность	7.1 кВт
Ширина	515 мм
Глубина	777 мм
Высота	627 мм
Вес (без упаковки)	54 кг
Страна производства	Германия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.