

Описание товара Пароконвектомат Rational cm plus 101g газ/душ/лев



Описание

- Пароконвектомат газовый со встроенным парогенератором от фирмы Rational модель CM PLUS 101G ГАЗ/ДУШ/ЛЕВ идеально подходит для выпекания кондитерских изделий, пирогов.
- Данное оборудование совмещает в единой конструкции пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.
- Камера разделена на 10-ть загрузочных уровней для ёмкостей типа GN 1/1 (противень 600x400).
- Тип управления электромеханический.
- Модель оснащена 5-ти скоростным вентилятором, встроенным возвратным душем (опция), встроенным шупом для измерения внутренней температуры.
- Благодаря функции Cool down (быстрое охлаждение) хлебобулочные изделия будут приготовлены идеально.
- Доступна функция активного управления микроклиматом в рабочей камере Clima Plus.
- Удобством данного оборудования является возможность установки двери слева (опция).

Характеристики

| | |
|--------------------|-------------|
| Длина, мм | 847 |
| Ширина, мм | 771 |
| Высота, мм | 1042 |
| Масса, кг | 135.5 |
| Количество уровней | 10 |
| Тип противня | электронное |
| Тип подключения | GN1/1 |
| | газовый |

| | |
|--------------------|-----------|
| Тип пароувлажнения | бойлерный |
| Высота, мм | 1042 |
| Длина, мм | 847 |
| Ширина, мм | 771 |
| Страна сборки | 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.