

# Φούρνος γαστρονομίας ατμού

## Σειρά CombiMaster Plus



Φούρνος γαστρονομίας ατμού με δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε 3 τρόπους λειτουργίας: με ατμό από 30° C έως 130° C, με θερμό αέρα από 30°C έως 300°C και με συνδυασμό ατμού και θερμού αέρα από 30°C έως 300°C. Διαθέτει Clima plus control (ακριβώς επί τοις εκατό μέτρηση, κανονισμός και ρύθμιση μέτρηση υγρασίας), χειροκίνητο πρόγραμμα καθαρισμού. Επίσης δίνει την δυνατότητα επιλογής από 100 προγράμματα με μέχρι 6 βήματα, έχει 5 ταχύτητες αέρα προγραμματιζόμενες και αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα με 1 σημείο μέτρησης.



### Χαρακτηριστικά - Τύπος 101

#### Ηλεκτρικός

- Χωρητικότητα: 10 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Ισχύς: 18,6 kw
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 126 kg
- Διαστάσεις: 85 x 77 x 104 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

#### Αερίου

- Χωρητικότητα: 10 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Ισχύς: 22 kw
- Τάση: 230V - 50Hz - 1ph
- Βάρος: 144 kg
- Διαστάσεις: 85 x 77 x 104 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

### Προϊόντα περιποίησης



Υγρό καθαρισμού για Combi Master  
Δοχείο 10 λίτρων

### Έξτρα προσαρτήματα



Αριστερό τέρμα για πόρτα συσκευής



Βάση UGI

(ανοικτή από όλες τις πλευρές)  
Διαστάσεων 84 x 59 x 67 cm  
(κανονική ή τροχήλατη)



Βάση US III

(14 ζεύγη γλυσιερών, πλαϊνά τοιχώματα, καπάκι και οπίσθιο τοίχωμα κλειστά)  
Διαστάσεων 84 x 73 x 67 cm  
(κανονική ή τροχήλατη)



Βάση US IV

(14 ζεύγη γλυσιερών, 2 δίφυλλες πόρτες, κλειστή από όλες τις πλευρές)  
Διαστάσεων 84 x 73 x 67 cm  
(κανονική ή τροχήλατη)



Απορροφητήρας  
(Ηλεκτρική ή αερίου)



Ασπίδα προστασίας θερμότητας για το αριστερό τοίχωμα



Ράφια τύπου αρτοποιίας (40 x 60 cm)  
(για τύπο 61 με 5 θέσεις)