

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 102

Ηλεκτρικός

- Χωρητικότητα: { 10 GN 2/1 (53 x 65 cm) ή 20 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Ισχύς: 36,7 kw
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 166 kg
- Διαστάσεις: 107 x 97 x 104 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

Αερίου

- Χωρητικότητα: { 10 GN 2/1 (53 x 65 cm) ή 20 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Ισχύς: 45 kw
- Τάση: 230V - 50Hz - 1ph
- Βάρος: 198 kg
- Διαστάσεις: 107 x 97 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 107 x 80 x 67 cm
(κανονική ή τροχήλατη)



Βάση US III
(14 ζεύγη γλυσιερών, πλαϊνά τοιχώματα, καπάκι και οπίσθιο τοίχωμα κλειστά)
Διαστάσεων 107 x 94 x 67 cm
(κανονική ή τροχήλατη)



Βάση US IV
(14 ζεύγη γλυσιερών, 2 δίφυλλες πόρτες, κλειστή από όλες τις πλευρές)
Διαστάσεων 107 x 94 x 67 cm
(κανονική ή τροχήλατη)



Απορροφητήρας
(Ηλεκτρικός)



Ασπίδα προστασίας θερμότητας για το αριστερό τοίχωμα