

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.



Έξτρα προσαρτήματα



Απορροφητήρας UltraVent



Καρότσια ραφιών

κανονικό 20 θέσεων

15 θέσεων (διάκενο: 84 mm)

16 θέσεων (διάκενο: 80 mm)

17 θέσεων (διάκενο: 74 mm)

τύπου αρτοποιίας



Ασπίδα προστασίας θερμότητας για το αριστερό τοίχωμα

Χαρακτηριστικά - Τύπος 201

Ηλεκτρικός

📏 Χωρητικότητα: 20 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)

⚡ Ισχύς: 37 kw

🔌 Τάση: 380V - 50Hz - 3ph

📊 Βάρος: 259 kg

📏 Διαστάσεις: 88 x 79 x 178 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

Αερίου

📏 Χωρητικότητα: 20 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)

⚡ Ισχύς: 44 kw

🔌 Τάση: 230V - 50Hz - 1ph

📊 Βάρος: 288 kg

📏 Διαστάσεις: 88 x 79 x 178 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

Ο τύπος 201 διαθέτει αποσπώμενο καρότσι

Προϊόντα περιποίησης



Υγρό καθαρισμού για Combi Master
Δοχείο 10 λίτρων