

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



Καρότσια ραφιών
κανονικό 20 θέσεων
15 θέσεων (διάκενο: 84 mm)
16 θέσεων (διάκενο: 80 mm)
17 θέσεων (διάκενο: 74 mm)



Ασπίδα προστασίας θερμότητας
για το αριστερό τοίχωμα

Χαρακτηριστικά - Τύπος 202

Ηλεκτρικός

- Χωρητικότητα: { 20 GN 2/1 (53 x 65 cm) ή 40 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Ισχύς: 65,5 kw
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 338 kg
- Διαστάσεις: 108 x 100 x 178 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

Αερίου

- Χωρητικότητα: { 20 GN 2/1 (53 x 65 cm) ή 40 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Ισχύς: 90 kw
- Τάση: 230V - 50Hz - 1ph
- Βάρος: 365 kg
- Διαστάσεις: 108 x 100 x 178 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

Ο τύπος 202 διαθέτει αποσπώμενο καρότσι

Προϊόντα περιποίησης



Υγρό καθαρισμού
για Combi Master
Δοχείο 10 λίτρων