

Φούρνος γαστρονομίας ατμού

Σειρά Self cooking center - White efficiency



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 Self cooking control με 7 είδη λειτουργίας, HiDensityControl μια παντεταρισμένη κατανομή της ενέργειας στο χώρο ψησίματος, Clima plus control (ακριβώς επί τοις εκατό μέτρηση, κανονισμός και ρύθμιση μέτρηση υγρασίας), Care control (αυτόματο σύστημα καθαρισμού). Επίσης δίνει την δυνατότητα επιλογής από 350 προγράμματα με μέχρι 12 βήματα, έχει 5 ταχύτητες αέρα προγραμματιζόμενες και αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα με 6 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: 173 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: 204 kg
- Διαστάσεις: 107 x 97 x 104 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

Προϊόντα περιποίησης



Δισκία καθαρισμού της RATIONAL για όλα τα SelfCookingCenter
δισκία καθαρισμού, 100 τεμ.



Δισκία περιποίησης της RATIONAL για όλα τα SelfCookingCenter με CareControl
δισκία φροντίδας (Care - Tabs), 100 τεμ.



Δισκία ξηπλύματος RATIONAL για SelfCookingCenter χωρίς CareControl
δισκία ξηπλύματος, 50 τεμ.

Έξτρα προσαρτήματα



Αριστερό τέρμα για πόρτα συσκευής



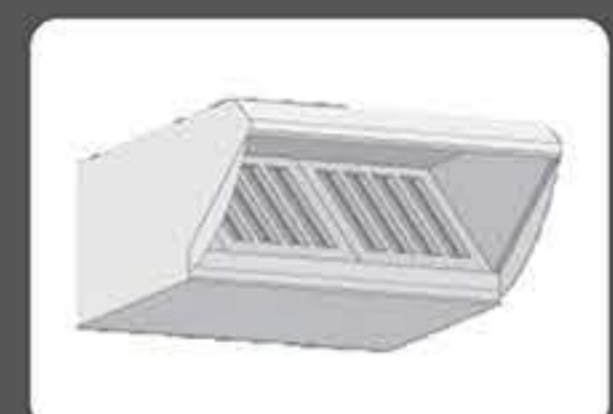
Βάση UGI
(ανοικτή από όλες τις πλευρές)
Διαστάσεων 107 x 80 x 67 cm
(κανονική ή τροχήλατη)



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