

Описание товара Пароконвектомат Rational cm plus 101g сжиж.газ/душ



Описание

- Пароконвектомат газовый со встроенным парогенератором от фирмы Rational модель CM PLUS 101G СЖИЖ.ГАЗ/ДУШ идеально подходит для выпекания кондитерских изделий, пирогов.
- Данное оборудование совмещает в единой конструкции пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.
- Камера разделена на 10-ть загрузочных уровней для ёмкостей типа GN 1/1 (противень 600x400).
- Тип управления электронный.
- Модель оснащена 5-ти скоростным вентилятором, встроенным возвратным душем (опция), встроенным шупом для измерения внутренней температуры.
- Благодаря функции Cool down (быстрое охлаждение) хлебобулочные изделия будут приготовлены идеально.
- Доступна функция активного управления микроклиматом в рабочей камере Clima Plus.
- Оборудование может работать на сжиженном газе (опция).

Характеристики

Длина, мм	847
Ширина, мм	771
Высота, мм	1042
Масса, кг	135.5
Количество уровней	10
Тип противня	электронное GN1/1

Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	бойлерный
Высота, мм	1042
Длина, мм	847
Ширина, мм	771
Страна сборки	Германия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.