

Описание товара Пароконвектомат Rational scc

101 вар 2



Описание

- Пароконвектомат электрический со встроенным парогенератором от фирмы Rational модель SCC 101 BAP 2 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 электромеханический.
- Модель имеет 9 рабочих режимов автоматического приготовления(SelfCookingControl), 5 режимов для работы пароконвектомата (ClimaPlusControl), индивидуальный контроль за уровнями готовки (LevelControl), интенсивное охлаждение камеры.
- Модель оснащена вентилятором с реверсом, системой автоматической настройки температуры и влажности, системой самоочистки камеры(CleanJet).
- Данная модель оснащена памятью на 350 рецептов из 12-ти шагов каждый.

Характеристики

Длина, мм	847
Ширина, мм	771
Высота, мм	1071
Масса, кг	135
Напряжение, В	380
Количество уровней	10
Тип противня	электронное GN1/1

Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Высота, мм	1071
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.