

Коммерческое предложение от 22.01.2025

Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 6.06

Цена с НДС: 1 200 500 руб.

Артикул: **613710**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 6 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип gastronorm/противня | GN 2/3 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | от 380 до 220 |
| Мощность, кВт | 5.7 |
| Ширина, мм | 515 |
| Глубина, мм | 599 |
| Высота, мм | 627 |
| Вес (без упаковки), кг | 45 |
| Вес (с упаковкой), кг | 49.5 |

Пароконвектомат **Convotherm Mini Standard 6.06** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Цифровой дисплей, возможность автономной работы без подключения к водопроводу и канализации, вентилятор с уменьшенной скоростью вращения и автореверсом.

Опционально может быть заказана модель с петлей двери слева, ручной душ, система полной автоматической очистки ConvoClean и дизайн экстерьера из нержавеющей стали черного цвета.

Технические характеристики:

- Вместимость:
 - 6x GN 2/3 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 2/3 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 4 шт.
- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go

- Конденсатор пара
- Программа для сохранения собственных рецептов с картинками блюд
- Ручка дверной защелки с функцией надежного закрытия
- Дверь с правой петлей

** При диаметре тарелки 280 мм.*

*Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.*