

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/hold-o-mat-11-holdomat-3x-gn-11-standard-rm-gastro-00009821-p-23183.html>


Hold-o-mat 1/1 Holdomat 3x GN 1/1 standard RM GASTRO | 00009821

Cena brutto	29 604,68 zł
Cena netto	24 068,85 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	RM00009821
Kod producenta	25

Opis produktu

utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie ustawionej temperaturze
 doskonała jakość produktu końcowego, również mięs i ryb
 mniejsze straty dzięki powolnemu gotowaniu
 najwyższa jakość wykonania
 łatwy serwis
 prosta obsługa
 zakres temperatur od 50 do 120 °C
 duża mobilność urządzenia - wymaga wyłącznie zasilania
 1N~/220 V/50 - 60 Hz/10 A
 minimalne zużycie energii - 300 - 400 W (ustalony pobór mocy)
 zużycie energii 1 - 1,8 kW
 dokładny pomiar temperatury dzięki systemowi PT 500
 inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
 możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
 możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Wymiary (mm) : 415 x 675 x 343

Moc (kW) : 1

Pojemność (GN - mm) : 3x GN 1/1 - 65 ;lub 2x GN 1/1 - 100

Ciężar (kg) : 24

 Instrukcja urządzenia: [Pobierz](#)