

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/hold-o-mat-23-holdomat-3x-gn-23-rm-gastro-00009820-p-23182.html>



Hold-o-mat 2/3 Holdomat 3x GN 2/3 RM GASTRO | 00009820

Cena brutto	27 059,27 zł
Cena netto	21 999,41 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	RM00009820
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 515 x 343

Moc (kW) : 1

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

Ciężar (kg) : 21

Instrukcja urządzenia: [Pobierz](#)