One Point מוצרים למטבח המקצועי · ONEPOINT

מק"ט 13611

תנור קומביסטימר עם דוד אדים 10 גסטרונום מבית ONEPOINT

10 גסטרונום 1/1	27.4KW	900×780×1050	חשמל תלת-פאזי
קיבולת	הספק	מידות · מ"מ	הפעלה

מפרט מלא



ביצועים וציוד	
קיבולת	10 גסטרונום 1/1
הספק	27.4KW
שיטת חימום	קומבי (קונבקציה+אדים)
הפעלה	חשמל תלת-פאזי
מרווח בין מסילות	6 ס"מ
בקר	מסך מגע
מידות	
רוחב	900 מ"מ
עומק	780 מ"מ
גובה	1050 מ"מ

תיאור המוצר

קומביסטימר עם דוד אדים ייעודי — ההבדל שמרגישים ברגע שהתא מתמלא באדים בלי לחכות. לצד הדוד: מסך מגע עם תוכניות אישיות, ומערכת שטיפה אוטומטית שסוגרת את היום בלחיצה אחת.

- שלושה מצבי עבודה — קונבקציה יבשה, אידוי ושילוב קומבי — מכסים צלייה, אפייה, אידוי ורגנרציה במכשיר אחד
- הדוד מספק אדים רוויים גם כשהתא עמוס בעשרה גסטרונומים, ובקרת הלחות המדויקת מכוונת את האווירה בתא לכל תבשיל
- מנוע עם היפוך כיוון סיבוב ללא המתנה שומר על השחמה אחידה בכל המפלסים
- נירוסטה מבפנים ומבחוץ, דלת זיגוג כפול שמבודדת חום, תאורה פנימית ופתח ניקוז לעודפי מים

הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL