תנורי קומביסטימר · GIORIK ITALY

דגם SERE102W

# תנור קומביסטימר חשמלי 20 גסטרונום שניים בקומה עם שטיפה עצמית מבית GIORIK איטליה דגם SERE102W

| 10 גסטרונום 2/1 (שווה-ערך ל-20 גסטרונום 1/1) | 25.8KW | 1120×845×1115 | 300°C עד 50°C |
|---|---|---|---|
| קיבולת | הספק | מידות · מ"מ | טווח טמפרטורה |

## מפרט מלא



| ביצועים וציוד | |
|---|---|
| קיבולת | 10 גסטרונום 2/1 (שווה-ערך ל-20 גסטרונום 1/1) |
| הספק | 25.8KW |
| טווח טמפרטורה | 300°C עד 50°C |
| שיטת חימום | קומבי (קונבקציה+אדים) |
| הפעלה | חשמל תלת-פאזי |
| תוצרת | איטליה |
| בקר | מסך מגע 7 אינץ' |
| **מידות** | |
| רוחב | 1120 מ"מ |
| עומק | 845 מ"מ |
| גובה | 1115 מ"מ |

## תיאור המוצר

עשרה מפלסים של גסטרונום 2/1 — שווה-ערך לעשרים 1/1 — בגובה שולחני של 111.5 ס"מ. תפוקה של תנור עגלה, בלי לתפוס גובה של ארון: הנוסחה של המטבח המוסדי שרוצה קיבולת גדולה בעמדת עבודה רגילה.

- כל מפלס נושא גסטרונום 2/1 — פי שניים מזון מכל קומה של קומבי רגיל — והמאוורר בשש מהירויות שומר על בישול אחיד גם כשכולן מלאות
- טווח 50°C עד 300°C עם RecipeTuner ותזמון מפלסים נפרד מכסה את כל התפריט המוסדי, מאידוי ועד השחמה
- אפשרות לדלת בפתיחה שמאלית בהזמנה מיוחדת — להתאמה לזרימת העבודה בקו

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

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL