תנורי קומביסטימר · GIORIK ITALY

דגם MTE7

# תנור קומביסטימר דיגיטלי 7 גסטרונום סדרת MOVAIR מבית GIORIK איטליה דגם MTE7

| 7 מגשים 60X40 / 7 גסטרונום 1/1 | 9.6KW | 907×752×823 | 300°C עד 50°C |
|---|---|---|---|
| קיבולת | הספק | מידות · מ"מ | טווח טמפרטורה |

## מפרט מלא




| | |
|---|---|
| **ביצועים** | |
| **קיבולת** | 7 מגשים 60X40 / 7 גסטרונום 1/1 |
| **הספק** | 9.6KW |
| **טווח טמפרטורה** | 50°C עד 300°C |
| **שיטת חימום** | קומבי (קונבקציה+אדים) |
| **הפעלה** | חשמל תלת-פאזי |
| **מבנה וציוד** | |
| **מרווח בין מסילות** | 7.4 ס"מ |
| **תוצרת** | איטליה |
| **בקר** | מסך מגע 7 אינץ' |
| **מידות (רוחב×עומק×גובה)** | |
| **מידות חיצוניות** | 907×752×823 מ"מ |

## תיאור המוצר

שבעה גסטרונום הם נקודת האיזון של סדרת MOVAIR – מספיק נפח למסעדה עובדת, מספיק קומפקטי לשבת על ארון תפיחה מתחת.

- שלוש מהירויות מאוורר עם היפוך כיוון אוטומטי שומרות על השחמה אחידה בין המפלס העליון לתחתון, וטווח 50°C עד 300°C מכסה אידוי, צלייה ואפייה
- בקרת הלחות המדויקת מאפשרת לעבור מדג מאודה למאפה פריך באותו תנור, באותה שעה
- שסתום הארובה נפתח ונסגר מהמסך לוויסות הלחות בתא
- נירוסטה פנים וחוץ, דלת בזיגוג כפול לבידוד חום ולמבט על הבישול, תאורה פנימית ופתח ניקוז

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

**072-3355407**
WWW.CHEFPOINT.CO.IL