תנורי קומביסטימר · ONEPOINT

מק"ט 13763

תנור קומביסטימר 10 גסטרונום עם שטיפה אוטומטית מבית HOTPOINT

10 גסטרונום 1/1	17KW	786×870×1052	136 ליטר
קיבולת	הספק	מידות · מ"מ	נפח תא

מפרט מלא



ביצועים וציוד	
קיבולת	10 גסטרונום 1/1
נפח תא	136 ליטר
הספק	17KW
טווח טמפרטורה	30°C עד 260°C
שיטת חימום	קומבי (קונבקציה+אדים)
הפעלה	חשמל תלת-פאזי
מרווח בין מסילות	6.8 ס"מ
בקר	מסך מגע 10 אינץ'
מידות (רוחב×עומק×גובה)	
מידות חיצוניות	786×870×1052 מ"מ

תיאור המוצר

הקומביסטימר שמחליף כמה מכשירים בקו החם של מסעדה עובדת: אידוי, צלייה, אפייה ורגנרציה בתא אחד של 136 ליטר, עם תפוקה של 80 עד 150 מנות בסבב. עשרה מדפי גסטרונום 1/1, מסך מגע ושטיפה אוטומטית — קומבי מקצועי מלא בלי פשרות.

- חיישן הליבה מודד בארבע נקודות לאורך הדקירה, כך שגם נתח לא אחיד יוצא בדיוק בדרגת העשייה שנקבעה, וחיבור ה-WiFi מאפשר מעקב ועדכון תוכניות מהנייד
- הקומבי מיועד לתפוקה של 80 עד 150 מנות בסבב, עם עומס מרבי של 180 ק"ג על עשרה מדפים

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

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL