תנורי קומביסטימר · ONEPOINT

מק"ט 13764

תנור קומביסטימר 10 גסטרונום 2/1 למטבח מוסדי מבית HOTPOINT

10 גסטרונום 2/1 / 10 מגשים 60X40 / כ-20 גסטרונום 1/1	25.5KW	908×1080×1224	319 ליטר
קיבולת	הספק	מידות · מ"מ	נפח תא

מפרט מלא



ביצועים וציוד	
קיבולת	10 גסטרונום 2/1 / 10 מגשים 60X40 / כ-20 גסטרונום 1/1
נפח תא	319 ליטר
הספק	25.5KW
טווח טמפרטורה	30°C עד 260°C
שיטת חימום	קומבי (קונבקציה+אדים)
הפעלה	חשמל תלת-פאזי
מרווח בין מסילות	8.2 ס"מ
בקר	מסך מגע 10 אינץ'
מידות (רוחב×עומק×גובה)	
מידות חיצוניות	908×1080×1224 מ"מ

תיאור המוצר

עשר קומות של גסטרונום 2/1, שווה-ערך ל-20 גסטרונום 1/1, בתא של 319 ליטר. זו כבר מכונת ייצור למטבח מוסדי: חדר אוכל, מלון או קייטרינג שמוציאים ארוחה שלמה בסבב אחד.

- אדים, קונבקציה ושילוב קומבי בטווח 30°C עד 260°C, עם בקרת רוויית אדים אוטומטית ומאווררים ב-8 מהירויות בהיפוך כיוון
- חיישן הליבה מאפשר בישול לילה מבוקר של נתחים שלמים — הדרך המוסדית לנצל את התנור גם אחרי שהצוות הלך הביתה
- מנועי המאווררים מנוטרים ומתריעים על חריגה — מערכת שמיועדת לעבודה רציפה, יום אחרי יום
- גוף ותא מנירוסטה עם בידוד בעובי 5 ס"מ, דלת בזיגוג משולש מזכוכית מחוסמת וארבע רגליים מתכווננות לפילוס מדויק

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

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL