

## Cuptor pentru gastronomie pe gaz cu convecție pe vapori

I.D.: 84632239

---

Data publicarii	11.07.23	Coduri CPV	39221000-7
-----------------	----------	------------	------------

---

Pretul estimativ: 60.000,00 RON - 60.000,00 RON

---

Descriere: - capacitate 20 x GN1/1 (530 x 325mm) - include un carucior port tavi pentru 20 GN1/1, h max 65mm - capacitatea de incarcare cu produs : 150kg - multiple modalitati de coacere: 1. convecție cu ventilatoare reglabile in 5 trepte sau cu aer uscat +270°C 2. cu abur / umidificare 0-100% 3. mixt convecție +abur/umiditate +270°C 4. coacere cu sonda produs cu sistem Delta T 5. mod automat cu retete proprii - programator cu touch-screen cu meniu in limba romana, pictograme, Carte de bucate cu 50 retete preinstalate si pana la 100 memorie de salvare altele noi - sistem de coacere Just in Timp (administreaza pana la 10 timpi de coacere pentru diferite retete similare pentru a fi finalizate simultan - sistem de coacere Multilevel - mentinerea modului de coacere pentru diferite produse - sistem de preincalzire +270°C - camera de coacere din inox cu protectie umiditate si exterior din inox - vizualizarea timpului ramasa pana la finalizarea coacerii (fara sonda) - 2 ventilatoare cu autorevers si 5 trepte de viteza - iluminare interioara cu LED - sistem de autodiagnoza cu erori - sistem de spalare automat cu 3 programe in functie de nivel de murdarie cu consumuri diferite de apa si agenti de curatare (detergent+limpezitor) - sonda cu sistem Delta T - dimensiuni: 880 x 1010 X (H)1865 mm, greutate 288kg - putere gaz : 38 kW, alimentare 220V, putere 1300W - include carucior + 20 tavi GN1/1 diferite h 20 / 40 si 65 mm

---