

## **Achizitie CUPTOR GASTRONOMIC PROFESIONAL ELECTRIC, 20 TAVI, GN1/1**

I.D.: 60509765

---

Data publicarii	30.08.21	Coduri CPV	42214100-0
-----------------	----------	------------	------------

---

Pretul estimativ: 66.134,00 RON - 66.134,00 RON

---

Descriere: Cuptor gastronomic capacitate 20 tavi GN 1/1 dotat cu carucior incorporabil si 20 tavi GN 1/1 incluse. Controlul se realizeaza prin intermediul unui ecran color TOUCH SCREEN de 7 INCH oferind acces la toate functiile ale cuptorului. Gama ORAGE VISION PLUS vine dotata cu 99 de programe, MODURI DE GATIT Gatire cu aer CALD intre 30 - 300 ° C Gatire combinate aer CALD si ABUR intre 30 - 300 ° C Gatire cu ABUR intre 30 - 130 ° C Gatire cu ABUR - BIO intre 30 - 98 ° C Regenerare / banchet - Gătiți, răciți și regenerați pentru a servi mai mulți meseni în perioade mai scurte. Gatire SOUS VIDE Gatire Cook & Hold - Functie de preîncălzirea / răcirea automată Alte functii: Afumare, Sterilizare, Confit, CONTROL INTUITIV PRIN ECRANUL TOUCH SCREEN Control digital pentru ecran TOUCH SCREEN de 7 inch 99 de programe incluse Meniu in lb romana Opțiunea de timp de gătire continuă.ALTE CARACTERISTICI Curățare activă-Curățare automată la preț redus Usa cu sticla tripla - Economii avansate de energie și sticla externa care nu va arde. Ventilator cu inversare de sens automata Ventilator cu 7 viteze.Oprire automată a ventilatorului la deschiderea usii Constructie din otel inox AISI 304 Camera cu colturi rotunite pentru o curatare facila Tava de scurgere sub usa Suporturi GN detașabile cu distanța de 65 mm SPECIFICATII TEHNICE Capacitate tavi: 20 GN 1/1Distanța între tavi: 63 mm Temperatura: 30 - 300 °C Dim.(LxlxH): 1150 x 952 x 1841 mm Putere: 58,9 kWAlimentare: 3N~/380-415V/50-60 Hz Greutate: 235kg

---