

Cuptor gastronomic electric

I.D.: 40002246

Data publicarii 18.10.18 Coduri CPV 39711361-7

Pretul estimativ: 70.650,00 RON - 70.650,00 RON

Descriere: Cuptor gastronomic electric cu panou de comanda touchscreen air-o-convect Touchline Electrolux Professional Cod: 266202+922195+26031+922178+10x329246 Capacitate: 10 tavi GN 1/1 Putere electrica: 17,5 kW Alimentare: 380V/50Hz Dimensiuni: 898x915xh1058 mm Greutate: 139 kg Regimuri de gătire * Ciclu de convecție (max. 300 °C) cu 11 nivele de umidificare: 0 - fara aburi (rumenire, gratinare) 1,2 - umiditate redusa (legume inabusite) 3,4 - umiditate medie-scazuta (vegetale gratinate, carne prajita, peste) 5,6 - umiditate medie (bucati mici de carne, peste) 7-8 - umiditate medie-mare (bucati mari de carne rosie) 9,10 - umiditate mare (bucati mari de carne alba) Descriere: Panou de comanda touchscreen Sonda de temperatura pentru produse Ventilator cu viteza variabila Injectare manuala a apei in camera de coacere (daca utilizatorul doreste o umiditate mai mare) Air-o-flow: sistem ventilatie care asigura cea mai buna distributie a fluxului de aer in camera de coacere (patent ELECTROLUX) Air-o-clean: 4 cicluri de spalare automata sau un ciclu semiautomat Usa cu geam dublu Panouri exterioare si interioare din otel inox AISI 304 Camera de gatit cu colturi interioare rotunjite Protectie la apa IPX5 Functie de mentinere calda (HOLD) Port de comunicatie: USB Bec halogen pentru camera de gatit Pot fi memorate pana la 1000 programe realizate de beneficiar, fiecare cu cate 16 faze de coacere Sistem de preincalzire&preracire a camerei de coacere Port USB - asigura actualizarea rapid