

Cuptor cu convecție și aburi

I.D.: 44419269

Data publicării	28.10.19	Coduri CPV	39711300-2 39314000-6
-----------------	----------	------------	-----------------------

Pretul estimativ: 74.500,00 RON - 74.500,00 RON

Descriere: inox AISI 316 utilizat în industria alimentară și medicină exterior și interior din inox alimentară toba ambușată dintr-o singură bucată de material inox cu colțuri rotunjite conform normelor HACCP alimentare electrică alimentare: 400 V Putere: 26,3 kW, 3 x 16 A+3x25A; Capacitate: 16 x GN1/1 / 6+10 tavi GN1/1 cu tavi FlexiRack capacitate similară cu 27xGN1/1 cu motor care se învârtă în 2 sensuri, și cu 5 nivele de viteză, operare :panou de comandă Touch&Slide -concept de operare atingere&culisare sistem de frânare de siguranță a ventilatorului, Dus de mină incorporat Auto Cleaning system WaveClean capsule pt spălare de nouă generație panou de comandă Touch&Slide display antireflex din sticlă de 3 mm grosime Easy Load -conceptie de încărcare ușoară display cleaning mode Delta T cooking LT - Low temperature cooking Rack Control - time control pt fiecare nivel în parte Gatire automată cu autochef 9 categorii de autochef 12 moduri de gatire : soft steaming - aburire ușoară steaming -aburire express steaming -aburire expres convection -convecție combisteaming -aburire combinată perfection -regenerare precisă 30 -180 C LT -Low temperature cooking -gatire la temperaturi reduse, până la 70 C, overnight cooking -gatire peste noapte, Cook&Hold -gatire și menținere Delta T cooking baking - panificație rest function - funcție de odihna sous vide cooking, adică mod de gatire sub vid cu sondă separată pt modul de gatire sous-vide 20 pași de gatire pentru fiecare program
