

Cuptor electric pentru gastronomie capacitate 20 GN1/1

I.D.: 82028610

Data publicarii	11.05.23	Coduri CPV	39711361-7
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 84.150,00 RON - 84.150,00 RON

Descriere: Cuptor electric pentru gastronomie seria MIND.Maps BIG PLUS COMBI capacitate 20 GN1/1 carucior inclus distanta intre ghidaje 67mm coacere cu convecție de la 30°C la 300°C coacere mixta cu aburi si convecție de la 35°C la 300°C -cu tehnologia STEAM.Maxi de la 30% la 90% coacere mixta cu umidificare si convecție de la 48°C la 300°C -cu tehnologia STEAM.Maxi de la 10% la 20% coacere cu aburi de la 48°C la 130°C -cu tehnologia STEAM.Maxi 100% coacere cu aer uscat de la 30°C la 300°C -cu tehnologia DRY.Maxi de la 10% la 100% coacere Delta T cu sonda pentru testarea produsului sonda pentru produs MULTI.Point tehnologia MIND.Maps -deseneaza procesele de coacere cu un numar infinit de pasi doar cu o simpla atingere programe - salveaza pana la 384 programe/ posibilitatea atribuirii unei poze si nume fiecarui program salvat/ salvarea numelui retetei (in orice limba) CHEFUNOX -salveaza modul de coacere; tipul de produs; dimensiunea produsului si rezultatul final tehnologia MULTI.Time - poate administra pana la 10 timere simultan pentru produse diferite tehnologia MISE.EN.PLACE -sincronizeaza produsele din camera de coacere astfel incat toate sa fie finalizate in acelasi timp tehnologia AIR.Maxi -multiple ventilatoare cu inversare de sens; 4 viteze de aer; tehnologia DRY.Maxi -extragerea umiditatii (programabila de catre utilizator); tehnologia STEAM.Maxi -abur de la 35°C; tehnologia ADAPTIVE.Cooking - identifica optimizarea procesului de coacere si ajusteaza automat par
