

Описание товара Пароконвектомат Eloma

Multimax 20-11/АС с системой Autoclean



Описание

Пароконвектомат **Eloma Multimax 20-11 RH** предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Модель оснащена системой Autoclean, электронной панелью управления с сенсорным экраном и таймером.

Особенности:

- Steptronic: добавление шагов и комбинирование режимов приготовления
- Clima-activ: активное осушение и воздухозаборник
- Автореверс вентилятора для равномерного результата
- Регистрация и отображение данных НАССР
- Система живого пара
- Настройка времени начала приготовления
- E / 2: режим энергосбережения
- Многоточечный датчик внутренней температуры
- Активный предварительный нагрев и охлаждение
- Встроенный распылительный шланг
- Паровой выброс
- SPS: система защиты от пара
- Ручное пропаривание
- Режим регенерации
- Дельта-Т приготовление
- Низкотемпературное приготовление
- Безопасный дверной замок

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 5
- Количество режимов работы: 8
- Количество программ: 99
- Диапазон влажности: от 0 до 100 %
- Диагональ экрана: 127 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Multi-Eco-System
- Ocean Edition - морская версия
- Multi-Eco-Hood - вытяжка
- WLAN - подключение к локальной сети
- Внешний датчик sous-vide
- Подключение к системе оптимизации энергопотребления

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Мощность	45 кВт
Ширина	1030 мм
Глубина	880 мм
Высота	1930 мм
Вес (с упаковкой)	156 кг
Страна производства	Германия

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.