

## Vzorkování technických standardů - gastrozařízení

pol. 064

### Konvektomat 20x GN1/1



*ilustrativní foto*

Konvektomat elektrický kapacita 20x GN 1/1 (530x325 mm)

- Elektrický konvektomat, celonerezové provedení, bojlerové vyvíjení páry, ovládání přes dotykový displej, 7 provezních režimů - maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, finishing, vaření v páře (pára 30-130°C), horký vzduch (30-300°C), kombinace páry a horkého vzduchu (30-300°C), vpichová sonda s 6 měřícími body, režim Delta-T pro noční vaření a šetrnou přípravu velkých kusů masa, obsluha formou volby pokrmu na displeji bez nutnosti nastavovat teplotu, dobu přípravy nebo vlhkost, min. 1200 volitelných programů s až 12 kroky, funkce rychlého zchlazení varného prostoru, možnost odloženého startu, integrovaná brzda ventilátoru, samonavíjecí sprcha, rozhraní USB pro export dat HACCP a pro aktualizaci software, rozteč mezi zásuvy min. 70 mm, automatické mytí.
- rozměry max. 879x791x1782 mm
- příkon max. 37 kW - 400V

#### **Příslušenství v ceně:**

**1x** stojanový vozík s oboustrannou pojistkou, odkapávací vaničkou s vyprazdňováním a tandemovými kolečky (dvě se zajišťovací brzdou), průměr kolečka 125 mm, kovové součásti z ušlechtilé oceli