

Piec konwekcyjno-parowy CombiMaster Plus CMP XS | CA2ERRA.0000873 | 6x GN 2/3,elektryczny



Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CA2ERRA.0000873

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

RATIONAL Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CA2ERRA.0000873

CombiMaster® Plus - jedyny w swoim rodzaju.

Piec, który wyraźnie i wymiennie zwiększa wydajność w kuchni.

Nieograniczona różnorodność możliwych sposobów przyrządzania potraw.

CombiMaster® Plus zastępuje nawet 50% wszystkich tradycyjnych sprzętów do przyrządzania potraw. W tym piecu można grillować, piec, smażyć, dusić, gotować na parze, gotować w niskiej temperaturze i wiele więcej.

Wyjątkowa wydajność.

Wydajność CombiMaster® Plus umożliwia przyrządzanie nawet o 30% większych ilości dodatków w porównaniu z modelami bez dynamicznej cyrkulacji powietrza. W połączeniu z dopracowanymi technologiami kulinarnymi wydajność ta gwarantuje stałą najwyższą jakość potraw.

Optymalny klimat w komorze.

ClimaPlus® reguluje specyficzny dla produktu klimat w komorze – pozwala uzyskać chrupkie skórki, optymalnie upieczony panierkę i soczyste pieczenie.

Dzielnie prosta obsługa.

Wybór funkcji za pomocą pokręteł jest prosty, zrozumiały i sprawdza się w codziennej pracy w kuchni. Automatyczne czyszczenie zapewnia przy tym higienę i porządek, na życzenie również w nocy.

Dane Techniczne:

PRODUCENT: Rational

KOD PRODUKTU: CA2ERRA.0000873

LINIA: CombiMaster Plus

SZEROKO??: 655 mm

G??BOKO??: 621 mm

WYSOKO??: 567 mm

ZASILANIE: pr?d

MOC CA?KOWITA: 5.7 kW

NAPI?CIE: 400 V

PRZY??CZE URZ?DZENIA: 3 NAC

ROZMIAR GN / BLACH: 2/3

POJEMNO?? GN / BLACH: 6 x GN 2/3

WAGA: 62 kg

Materia?y do pobrania:

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Instrukcja obs?ugi - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).