



Hold-o-mat 2/3 Holdomat 3x GN 2/3 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00009820

Cechy produktu

Pojemność (GN - mm): 3x GN GN 2/3 - 65

Pojemność (GN - mm): lub 2x GN GN 2/3 - 100

Wymiary (mm): 410x506x346

Waga (kg): 21

Moc (kW): 1,05

Kod producenta: Hold-o-mat 2/3

utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
doskonała jakość produktu końcowego, również mięs i ryb
mniejsze straty dzięki powolnemu gotowaniu
najwyższa jakość wykonania
łatwy serwis
prosta obsługa
zakres temperatur od 50 do 120 °C
duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania
1N~/220 V/50 – 60 Hz/10 A
minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
zużycie energii 1 – 1,8 kW
dokładny pomiar temperatury dzięki systemowi PT 500
inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi