

Hold-o-mat 2/3 Holdomat 3x GN 2/3 RM Gastro 00009820

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00009820

Cechy produktu

Wymiary (mm): 410x506x346
Waga (kg): 21
Moc elektryczna (kW): 1.05
Moc (kW): 1.05
Zasilanie (V): 230V / 50Hz
Pojemność [GN]: 3x GNGN 2/3 - 65
Pojemność [GN]: lub 2x GNGN 2/3 - 100

- 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: 50 - 120°C
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania
- 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