

Holdomat 4x GN 1/1, RM GASTRO Hold-o-mat 411



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: HOLDOMAT411

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**26 076,00 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Urządzenie umożliwia precyzyjną obróbkę termiczną w zakresie od 50 do 120°C, zachowując stabilność temperatury na poziomie $\pm 1^{\circ}\text{C}$ dzięki elektronicznej kontroli. Wyświetlacz OLED ułatwia programowanie parametrów, a system inteligentnego odwilżania komory dba o właściwe warunki wewnątrz urządzenia.

- Niskie zużycie energii w stanie ustalonym wynosi od 300 do 400 W.
- Możliwość prowadzenia nocnego pieczenia bez nadzoru personelu.
- Zasilanie jednofazowe 230 V zapewnia wysoką mobilność sprzątu.

Kompaktowa obudowa o szerokości 416 mm pozwala na łatwą zabudowę w meblach kuchennych lub umieszczenie w podstawie pieca konwekcyjno-parowego. Konstrukcja umożliwia pivotowanie urządzenia oraz zmianę kierunku otwierania drzwi.

- Pojemność: 4x GN 1/1 65 mm lub 2x GN 1/1 100 mm.
- Waga urządzenia wynosi 27,5 kg przy mocy 1,5 kW.
- Wymiary zewnętrzne: 416 × 667 × 423 mm.

Cechy produktu:

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 416

Głębokość (mm): 667

Wysokość (mm): 423

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.5

Waga (kg): 27.5

Moc (kW): 1.5

Pojemność (GN): 4x GN1/1 65 mm lub 2x GN 1/1 100 mm

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: