

KONVEKTOMAT "RATIONAL"



Rational Konvektomat mit 10 Einschüben im Case.

Artikelnummer: 1000168.00 | **Kategorien:** [Catering Equipment](#), [Küchengeräte](#)



PRODUKTBESCHREIBUNG

Der Profi Kombidämpfer vereinigt die Kraft von Dampf und Hitze. Dank verschiedener Sensoren im Innenraum sowie intelligenten Assistenzprogrammen gelingt die Speisenzubereitung auf höchstem Niveau.

Punktgenau lassen sich Hitze und Feuchtigkeit über die gesamte Garzeit perfekt steuern. Das Gerät verfügt über eine Handdusche und eine sich selbst entleerende Wasserauffangwanne. Auch ein Zentrifugal - Fettabscheidesystem ist verbaut.

GN-Behälter können bequem im mitgelieferten Unterschrank aufbewahrt werden.

Technische Daten:

Betrieb mit Frischdampf von 30 bis 130 Grad

Betrieb mit Heißluft von 30 bis 300 Grad

Dampf-Heißluft-Kombination von 30 bis 300 Grad

6 Einschübe in der Größe: 10x1/1 oder 20x1/2 Gastronorm

Längseinschub geeignet für 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 oder 2/8 GN-Behälter

abnehmbare, leicht zu wechselnde Türdichtung

berührungsloser Türkontaktschalter

integrierte energiesparende LED-Beleuchtung (Garraum und Einschub)

WEITERE BILDER





