ingross
Innovative Gastro-Technik

Kombidämpfer 10 x GN2/1, rechts

XEVC-1021-EPLM

Abmessungen (mm)	B860 x T1120 x H1163
Anschlusswert Elektro	3NAC 400V - 30.8 kW
Gewicht (kg)	170.00
Betriebsart	Elektro
Kapazität (Anzahl Einschübe)	10
Blech-/Behälterformat	GN 2/1
Display	9.5" Touch-Display Glas
Art des Einschubs	quer
Internet-Anschluss	WLAN als Standard
Abstand zwischen den Einschüben	67 mm
Temperaturbereich	bis 260°C
Türbandung	rechts
Beschreibung Tür	3-fach Türverglasung, Innenscheiben aufklappbar für leichte Reinigung
Innenbeleuchtung	ja, LED in Tür integriert
Anzahl Lüftergeschwindigkeiten	4 (plus 4 halbstatische Modi)
Steuerung	MASTER.Touch PLUS
Anzahl speicherbare Programme	256
Eigenschaften	- Automatische Reinigungsprogramme - Abgerundete Gar-/Backkammer - Intuitives LCD-Touchscreen - USB-Schnittstelle - MIND.Maps Technologie zum Aufzeichnen von Kochprozessen - Vorgespeicherte Gar-/Backprogramme
Stapelbar	ja, unter Verwendung von Montageset KombiDuo
Lieferung inklusive	- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler - Montageset für Erstinstallation - 1 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse Plus
Material	Edelstahl, Glas
Wasseranschluss	3/4"
Wasserablauf	Ablaufschlauch Innen Ø 30 mm, Aussen Ø 38 mm
Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet	ja