

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/hold-o-mat-retigo-urzadzenie-do-utrzymywania-potraw-4x-gn-11-p-12737.html>

Hold-o-mat RETIGO Urządzenie do utrzymywania potraw 4x GN 1/1

**ZDJĘCIE
NIEDOSTĘPNE**

Cena brutto	27 712,00 zł
Cena netto	22 530,08 zł
Numer katalogowy	00025358
Kod producenta	Hold-o-mat 411
Producent	RM Gastro
Wymiary (mm)	414 x 675 x 423
Pojemność (GN - mm)	4x GN 1/1 65 mm lub 2x GN 1/1 100 mm
Moc (kW)	1,5
Ciężar (kg)	28

Opis produktu

utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze; doskonała jakość produktu końcowego; niskotemperaturowe pieczenie lub nocne pieczenie; prosta obsługa; zakres temperatur od 50 do 120 °C; wysoka precyzja sondy termicznej +/- 2 °C wspomagana specjalistycznym oprogramowaniem; 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; nowy wyświetlacz OLED - ułatwia programowanie; inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne; możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego; urządzenia można piętrować; możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi