

## Piec konwekcyjno-parowy CombiMaster Plus CMP XS | CA2ERRA.0000873 | 6x GN 2/3,elektryczny



Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CA2ERRA.0000873

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Rational](#)

Opis

**RATIONAL Elektryczny piec konwekcyjno-parowy, CA2ERRA.0000873**

**CombiMaster® Plus - jedyny w swoim rodzaju.**

**Piec, który wyraźnie i wymiennie zwiększa wydajność w kuchni.**

**Nieograniczona różnorodność możliwych sposobów przyrządzenia potraw.**

CombiMaster® Plus zastępuje nawet 50% wszystkich tradycyjnych sprzętów do przyrządzenia potraw. W tym piecu można grillować, piec, smażyć, dusić, gotować na parze, gotować w niskiej temperaturze i wiele więcej.

**Wyjątkowa wydajność.**

Wydajność CombiMaster® Plus umożliwia przyrządzenie nawet o 30% większych ilości potraw w porównaniu z modelami bez dynamicznej cyrkulacji powietrza. W połączeniu z dopracowanymi technologiami kulinarnymi wydajność ta gwarantuje stałą najwyższą jakość potraw.

**Optymalny klimat w komorze.**

ClimaPlus® reguluje specyficzny dla produktu klimat w komorze – pozwala uzyskać chrupkie skórki, optymalnie upieczony panierkę i soczyste pieczenie.

**Dziecinnie prosta obsługa.**

Wybór funkcji za pomocą pokrętła jest prosty, zrozumiały i sprawdza się w codziennej pracy w kuchni. Automatyczne czyszczenie zapewnia przy tym higienę i spokój, na życzenie również w nocy.

**Dane Techniczne:**

**PRODUCENT:** Rational

**KOD PRODUKTU:** CA2ERRA.0000873

**LINIA:** CombiMaster Plus

**SZEROKO???:** 655 mm

**G???BOKO???:** 621 mm

**WYSOKO???:** 567 mm

**ZASILANIE:** pr?d

**MOC CA?KOWITA:** 5.7 kW

**NAPI?CIE:** 400 V

**PRZY??CZE URZ?DZENIA:** 3 NAC

**ROZMIAR GN / BLACH:** 2/3

**POJEMNO?? GN / BLACH:** 6 x GN 2/3

**WAGA:** 62 kg

**Materia?y do pobrania:**

Broszura - pobierz [TUTAJ](#).

Instrukcja obs?ugi - pobierz [TUTAJ](#).

Specyfikacja przetargowa - pobierz [TUTAJ](#).