CHEFTOP MIND.Maps ZERO COUNTERTOP XEVC-0711-EZRM

CHEFTOP MIND.Maps ZERO COUNTERTOP XEVC-0711-EZRM

Solider, robuster und einfach zu bedienender Kombiofen, ideal für die Handhabung traditioneller Garverfahren (Dämpfen, Braten und Anbraten). Er nutzt die STEAM.Plus-Technologie zum Dämpfen von Speisen und die AIR.Plus-Technologie zur Verteilung der Wärme im gesamten Garraum, was eine gleichmäßige Verteilung und schnelle Garzeiten gewährleistet. Ideal für Küchen, die maximale Ergebnisse mit minimalen Investitionen suchen. **Ausführung: - Professioneller Konvektomat mit Wasserdampf** - Energie-Effizienz 39,7 kWh/Tag* - 0 kg CO2/Tag - Kombidämpfer Elektro - Linkanschlag (Türgriff rechts) - Erweiterte und automatische Garfunktionen - DRY.Plus: Zieht schnell Feuchtigkeit aus dem Garraum ab - STEAM.Plus: Erzeugt sofort Feuchtigkeit - AIR.Plus: Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten - Standard-Kochfunktionen: 12 Schnellprogramme und speicherbare Programme - Manuelles Garen: Temperatur: 33 °C – 260°C - Bis zu 3 Garstufen **Standard Ausstattung** - Garraum aus hochfestem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten - Doppelverglasung - Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür - Einschubschienen mit Kippschutzsystem - In der Tür integriertes Tropfensammelsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert - Multilüfter-System mit 2 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen **Technische Daten:** - Maße: 750 x 783 x 843mm - 7 Einschübe GN 1/1 - Abstand zwischen den Blechen: 67mm - Bedienfeld mit 7 Segment Anzeige - Spannung: 380-415 V~3PH+N+PE - Frequenz 50 / 60 Hz - Gesamtleistung: 11,7 kW - Max. Ampere-Zahl: 17,5 A - Erforderliche Unterbrechergröße: 25 A - Lieferung erfolgt ohne Stecker - Gewicht: 72 kg **Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung.**

Optionales Zubehör:
: (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **3 560.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH