



**4 x 40x60
CKM 044 E**

Pastane Konveksiyonlu Fırın

Patisserie Convection Oven

ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve saşe.
- Termostatik kontrol paneli
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilir çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Çift yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılması ile başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik imkanı sağlayan iç kabin tasarımı
- Güçlü iç aydınlatma
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

FEATURES

- Stainless steel body and sahet
- Thermostatic control panel
- Advanced efficiency electric heating system
- Removable double-glazed door system for cleaning purposes
- Two-way fan system for perfect cooking
- Cooking cycle starts after closing door
- Safety thermostat
- Easy-to-clean interior design
- Interior lighting
- User-friendly control interface

Ürün Kodu <i>Product Code</i>	CKM 044 E	Voltaj <i>Voltage</i>	400V 3N
Pişirme Isısı <i>Cooking Heat</i>	50 - 300 °C	Güç <i>Power</i>	6,5 kW
Tepsi Girişi <i>Tray Interval</i>	610	Ölçüler <i>Dimensions</i>	830x810x550
Tepsi Tipi <i>Tray Type</i>	400x600	Ağırlık <i>Weight</i>	65 kg
Tepsi Kapasitesi <i>Tray Capacity</i>	4 Tepsi 4 Tray	Paket Ebatı <i>Package Dimensions</i>	840x870x700