

FM Spanyol Profesziónális Kombinált sütők árajánlata



FM ME-424 kombi sütő 480x340mm 4 tálcsás 228.000-Ft+áfa

Profesziónális felhasználásra alkalmas spanyol, elektromos, digitális vezérlésű kombi sütő-pároló. Ideális választás gyorséttermek, éttermek számára. Használható sütés vagy párával sütés üzemmódban (csak gőzölésre nem alkalmas)

A felülről lefelé nyíló üveges ajtó biztonsági kapcsolóval van ellátva.

A kívánt hőmérséklet 25-260 °C között szabályozható.

Digitális vezérlés, 99 testreszabható programhely, állítható páratartalom: 0%-100% között, automatikus előfűtés rendszer, 2 db váltakozó irányban forgó ventilátor, halogén belső világítás, segítik a tökéletes eredmény elérése érdekében.

Kapacitás: 4 db. 480x340 mm méretű tepsi

Sín távolság: 80 mm

4 db rácspolc alaptartozék

Sütőtér méret: 500x410x345 mm

Víz csatlakozás: 3/4

Rozsdamentes acél szerkezet

Opciók:

- GN2/3 szabvány tepsi tartó sínezet: 42.700 Ft+ÁFA

- rozsdamentes gépállvány 8 db tepsi férőhellyel 98.000-Ft+áfa

FM ME-604-PLUS kombi sütő 600x400mm 4 tálcsás 398.000-Ft+áfa

Profesziónális felhasználásra alkalmas spanyol, elektromos, digitális vezérlésű kombi sütő-pároló.

Ideális választás gyorséttermek, éttermek számára.

Használható folyamatos sütő-üzemmódban, vagy időzítővel (0-120 percig). A ciklus végét hang jelzi.

A felülről lefelé nyíló üveges ajtó biztonsági kapcsolóval van ellátva.

Gépe biztonságáról hőkioldó gondoskodik.

A kívánt hőmérséklet 25-260 °C között szabályozható.

Digitális vezérlés, 99 testreszabható programhely, állítható páratartalom: 0%-100% között, automatikus előfűtés rendszer, 2 db váltakozó irányban forgó ventilátor, halogén belső világítás, segítik a tökéletes eredmény elérése érdekében.

Kapacitás: 4 db. 600x400 mm méretű tepsi

Sín távolság: 80 mm

4 db rácspolc alaptartozék

Sütőtér méret: 680x450x360 mm

Víz csatlakozás: 3/4

Rozsdamentes acél szerkezet



SOUS VIDE CHEF

www.sousvidechef.hu info@sousvidechef.hu

Opciók:

- GN1/1 szabvány tepsi tartó sínezet: 42.700 Ft+ÁFA
- rozsdamentes gépállvány 8 db tepsi férőhellyel 98.000-Ft+áfa

FM Kombi sütő 6 tálcás digitális 899.000-Ft+áfa

FM RX-66-V7

Kapacitás: 6 db. 600x400 mm, vagy GN1/1 méretű tepsi

Sín távolság: 80 mm

Sütőtér méret: 490x655x630 mm

Víz csatlakozás: 3/4

Teljesítmény: 9,1 kW

Tápfeszültség: 400 V

Külső méret: 815×890×840 mm

Súly: 92 kg

Professzionális felhasználásra alkalmas, elektromos, digitális vezérlésű kombi sütő-pároló.

Rozsdamentes acél.

Használható folyamatos sütő-üzemlétesben, vagy időzítővel (0-120 percig).

Az oldalra nyíló ajtó biztonsági kapcsolóval van ellátva, az ajtóüveg szétnyitható a könnyű tisztítás érdekében.

Gépe biztonságáról hőkioldó gondoskodik.

A kívánt hőmérséklet 25-250 C° között szabályozható.

A beállításokat akár magyar nyelvű menürendszerben, színes 7" TFT érintő képernyőn végezheti el.

Digitális vezérlés, programozható gőz szelep, 6 lépéses sütő program, automatikus előmelegítő rendszer, automatikus hűtő rendszer, élelmiszer regeneráló program, recept könyvtár, állítható páratartalom: 0%-100% között, 2 db váltakozó irányban forgó ventilátor, dupla ventilátor sebesség, halogén belső világítás, Delta T sütési rendszer: -(alacsony hőmérséklet különbséget tart a sütőtér és az élelmiszer belső hőmérséklete között - Maghőmérő szükséges!!!) segítik a tökéletes eredmény elérése érdekében.

OPCIONÁLIS:

- automatikus mosogató rendszer: 199.200 Ft + ÁFA

- maghőmérő 44.000-Ft+áfa

FM Kombi sütő 6 tálcás manuális 668.000-Ft+áfa

FM RX-66 kombi sütő 6 tálcás 600x400mm vagy GN1/1

Professzionális felhasználásra alkalmas spanyol, elektromos, manuális vezérlésű kombi sütő-pároló.

Ideális választás gyorséttermek, vagy kis helyen rendelkező éttermek számára.

Használható folyamatos sütő-üzemlétesben, vagy időzítővel (0-120 percig). A ciklus végét hang jelzi.

Az oldalra nyíló ajtó biztonsági kapcsolóval van ellátva, az ajtóüveg szétnyitható a könnyű tisztítás érdekében.

Gépe biztonságáról hőkioldó gondoskodik.

A kívánt hőmérséklet 25-250 C° között szabályozható.

Manuális vezérlés, állítható páratartalom: 0%-100% között, 2 db váltakozó irányban forgó ventilátor, halogén belső világítás segítik a tökéletes eredmény elérése érdekében.

Kapacitás: 6 db. 600x400 mm, vagy GN1/1 méretű tepsi

Sín távolság: 80 mm

Sütőtér méret: 490x655x630 mm

Víz csatlakozás: 3/4

Rozsdamentes acél szerkezet

- Tápfeszültség: 400 V
- Külső méret: 815×890×840 mm
- Súly: 90 kg



SOUS VIDE CHEF

www.sousvidechef.hu info@sousvidechef.hu

OPCIONÁLIS:

- automatikus mosogató rendszer: 199.200 Ft + ÁFA

Professzionális Olasz kombinált sütők

Primax Elektromos légkeveréses sütő 7XGn1/1 vagy 60X40 tálcahely 689.000-Ft

7 GN1/1-es vagy 600x400-as kombipároló sütő, 3 fajta sütési mód /konvencionális, párolás, kombinált/ fűlautomata párásítás, világítás a főzőtérben, autorevers ventilációs rendszer, amely egyenletes hőeloszlást garantál, elektromechanikus vezérlés, hőmérséklet beállítás 60 C és 270 C között, időkapcsoló, akusztikus riasztás, állítható lábakon.

Állítható hőmérséklet: 60-270°C

Kapacitás: 7xGN1/1 vagy 600x400

Síntávolság: 75 mm

Teljesítmény: 9 kW/400V-3N~

Mérete: 920x750x850 mm

Kapacitás: 7xGN1/1 vagy 600x400

Síntávolság: 75 mm

Teljesítmény: 9 kW/400V-3N~

Mérete: 920x750x850 mm

UNOX



Gyártó	Unox
Cikkszám	XEVC-0511-E1R
Szélesség	750 mm
Mélység	773 mm
Magasság	675 mm
Súly	70 kg
Teljesítmény	7 kW
Feszültség	230 V

Ár: 998.000-Ft+áfa

Az alkalmazott MIND.Maps® vizuális technológia segítségével, akár grafikus módon, megrajzolhatja a saját főzési/sütési programját!

A MIND.Maps™-szel megőrizheti az összes saját főzési, sütési receptjét.

Lehet vele grillezni, pirítani, gőzölni és még sok egyéb technológiát alkalmazni.

Hőlégkeveréses főzési mód 30C°-260C°-ig. Párásított főzési mód 35C°-260C°-ig.

Hőlégkeverés automatikus irányváltással. Beépített maghőmérő szonda. Delta T sütési eljárás a maghőmérővel vezérelve, finom ízeket varázsol. SOUS-VIDE maghőmérő is csatlakoztatható a sütőhöz.

A DRY.Maxi és a STEAM. Maxi technológiával tudja szabályozni a sütőn belüli páratartalmat.

Rotor.KLEAN automata tisztító rendszerrel és az UNOX Det&RINSE mosogatószerrel biztosítható a sütő tisztántartása.

PROGRAMOK: tárolhat 256 felhasználói programot, melyet névvel és akár képpel is jelülhet.

AIR.Maxi technológia: 4 programozható, váltakozó irányú légsebesség, + 4 félig statikus főző mód,



SOUS VIDE CHEF

www.sousvidechef.hu info@sousvidechef.hu

STEAM.Maxi technológia: 100%-os párasítás 35°C – 130°C. Kombinált sütés: nedves és száraz levegő kombinációja 35C – 260C. Pírítás, szárítás: a nedvesség elvonásával, 10%-100%-ig fokozható a felületi pörzsanyag képződés, ropogós kéreg kialakítása válik lehetővé.

Ajtó nyitási irány változtatható (opcionális).

Remélem, az árak megfelelnek az elvárásainak.

Felmerülő kérdéseivel kapcsolatban állok szíves rendelkezésére.

Szállítási határidő megrendelés és az előleg beérkezésétől számított kivitelezés várhatóan 4-6 hét, **kivéve a készleten lévő termékekre**. A gépek újak fogyasztói árak tartalmazza a piacon szokásos garanciális feltételeket, valamint a garancia időn belüli illetve azon túli alkatrészellátást biztosítjuk! Az áraink nem tartalmazzák a beüzemelés és kiszállítási díjat.

Fizetési feltételek:

1. 50 % előleg a technológia megrendelésekor előleghszámla alapján átutalással.
2. 50 % előleg a technológia beérkezésekor, beüzemelés előtt a vég számla alapján átutalással

Készítette, Csidei Tamás ügyvezető

GASZTRONAUTA kft

+36 30 5574470

www.gasztronautakft.hu

info@gasztronautakft.hu

Egyedi árkalkulációval tudjuk biztosítani a vákuumtasak ellátást!

