



SPACECOMBI JUNIOR

Mått:

B 550 x D 630 x H 758 mm

Gastronorm, 60 mm djup: 6x 2/3
GN

Gastronorm, 65 mm djup: 5x 2/3
GN

Måltider per dag: 20-50 (2/3 GN)



Liten i storlek, mycket bra prestanda! Den smala SpaceCombi Classic är bara 55 cm bred, men erbjuder fortfarande en fantastisk kapacitet: 6 x GN 2/3. Precis som det "stora" är den smala, kompakta SpaceCombi en extremt effektiv professionell partner i ditt kök, precis där varje centimeter räknas.

Gastronorm, 60 mm djup: 6x 2/3 GN

Gastronorm, 65 mm djup: 5x 2/3 GN

Måltider per dag: 20-50 (2/3 GN)

Standardversion:

Manuellt driftskoncept

6 grundläggande tillagningsmetoder:

- Varmluft 30-300 ° C
- Mjuk ånga 30-300 ° C
- Ånga 100 ° C
- Snabb ånga 101-130 ° C

- Kombiånga 30-250 ° C
- Regenerera 30-180 ° C
- 5 fläkthastigheter
- ClimaSelect för ett perfekt produktspecifikt ugnsklimat
- StepMatic-funktion för fritt att kombinera de grundläggande tillagningsmetoderna
- 100 programplatser för dina egna matlagningsprogram
- Hygienisk ugnsdörr med tredubbla isoleringsglas
- DynaSteam: ekonomiskt och ekologiskt ansvarsfull ångdosering
- Ready2Cook
- Enpunkts kärntemperaturprobe
- bil Shower
- Manuellt rengöringsprogram
- USB-gränssnitt
- Sömlös upphängningsram
- Intuitivt justerbar:
- 6 förberedelsealternativ:
 - Mjuk ånga
 - Ångande
 - Express ånga
 - Varm luft / konvektion
 - Combi steams
 - Perfektion (regenerera)

5 fläkthastigheter:
Säkerställer en mycket exakt finjustering och enhetlighet och därmed optimal kvalitet.

ClimaSelect:
Ha alltid rätt klimat i ugnen. Individuellt styrbar: ClimaSelect garanterar fukt- och temperaturmätning i ugnen. Fuktigheten kan justeras produktspecifik i 25 procent steg. Resultat: Pålitlig matkvalitet.

100 minnesplatser:
Du kan lagra upp till 100 matlagningsprogram med upp till 6 steg. Detta garanterar standardkvalitet.