



COMBISLIM - КОГДА РАЗМЕР ИМЕЕТ

Размер имеет значение на маленьких кухнях. Именно поэтому пароконвектомат CombiSlim от вашего датского специалиста по конвектоматам только 51,5 см в ширину. В результате он подходит для всех кухонь. Пароконвектомат CombiSlim доступен в 3 размерах, к которым подходят 1/1 GN или 2/3 GN противни. Выберите размер 23.06, 1.06 или 1.10 в соответствии с вашими потребностями и обслуживайте до 90 человек одновременно.

Сочетание горячего воздуха и пара обеспечивает вкуснейшие результаты, будете ли вы жарить говядину, готовить на пару овощи или рыбу, поднимать дрожжевое тесто, печь пирожки или жарить на гриле свиные отбивные. Добавьте к этому, возможность регенерации без опасений изменения вкуса и внешнего вида приготовляемых блюд. Реверсивный вентилятор с регулируемыми 9 скоростями обеспечивает равномерные результаты на всех противнях. Для безупречно чистого пароконвектомата используйте автоматическую программу очистки CombiWash®.



С 2 ВЫ СИЛЬНЕЕ

Комбинируйте два CombiSlim пароконвектомата для удвоения вашей производительности без дополнительного использования ценной площади на кухне. Это наше решение CombiPlus-Slim®.

Два пароконвектомата работают независимо друг от друга, так что вы можете готовить на пару в одном пароконвектомате и выпекать в тоже самое время в другом. Таким образом, вы можете использовать различные режимы приготовления еды и все равно ваши блюда будут готовы в одно и тоже время. И именно поэтому мы говорим:

С 2 вы сильнее!

В отличие от одного большого пароконвектомата, CombiPlus-Slim позволяет совместить ваши потребности и дает вам максимальную гибкость. В непиковые периоды, вы можете просто выключить один из пароконвектоматов и таким образом вы сэкономите энергию.

1.06 + 1.06 = 120 ПОРЦИЙ

Глубина	81 см (искл. ручку)
Ширина	63 см (вкл. подставку)
Высота	182 см (вкл. подставку)

23.06 + 23.06 = 80 ПОРЦИЙ

Глубина	63 см (искл. ручку)
Ширина	63 см (вкл. подставку)
Высота	182 см (вкл. подставку)

