METOS SELFCOOKING CENTER® 101 5SENSES – CIRCULAIR MODEL

Het SelfCookingCenter® 5 Senses is wereldwijd het enige kooksysteem met 5 zintuigen. Het kan voelen, herkennen, mee- en vooruitdenken, van u leren en zelfs met u communiceren.

Uw SelfCookingCenter® 5 Senses kan grillen, braden, bakken, stomen, stoven, blancheren, frituren, finishing en pocheren. Ongeacht of u vlees, vis, gevogelte, groente, eiergerechten, brood en banket of desserts, 30 of duizenden maaltijden wilt bereiden. Dit kooksysteem is een veelzijdige assistent in restaurants, hotels, de catering, de collectieve maaltijdverzorging of de systeemgastronomie.

Product specifieke informatie

Jaar	2016
Herkomst	Retail
Schade	Algemene gebruikssporen
Reparaties	Algehele onderhoudsbeurt
Garantie	6 maanden

Specificaties

Capaciteit:	10x1/1GN
Aantal maaltijden per dag:	80-150
Inschuiven (lengterichting):	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8GN
Afmeting mm:	847 x 771 x 1042
Watertoevoer:	R ¾”
Waterafvoer:	DN 50
Waterdruk:	150-600KPa of 0,15-0,6 Mpa
Gewicht:	135 kg
Elektr. aansluiting:	400V 3N~18,6kW 32A
Vermogen “hete lucht”:	18kW
Vermogen “stoom”:	18kW

Metos	**Code**
SCC® 101 5Senses	9022724