

JAR

eloma

Konvektomat ELOMA GENIUS 6-11
nyní za zvýhodněných podmínek

K objednávce konvektomatu ELOMA GENIUS 6-11 od nás obdržíte v rámci předváděcí akce podstavec ke konvektomatu, automatické čištění Autoclean a temperovanou vinotéku Liebherr se šesti teplotními zónami, vše v hodnotě přes 60 000Kč, za 1 Kč.



Spotřeba 0,75 kWh/24h
Objem brutto 410 l (max. 182 lahví, 0,75 l) bordó
Pracovní teplota okolí +10°C až +38°C
Teplotní rozsah +5°C až +18°C
Rozměr (v x š x h) 1644(1460)x660(513)x683(485) mm
Hmotnost 91 (84) kg
Příkon 140 W



NT-vaření - Cook and Hold šetrné, dlouhodobé vaření v nízkoteplotním rozsahu od 30°C do 120°C
Delta-T vaření - regulované vaření teplotou sondy
Banketní program - uložený speciální program k regeneraci jídla na talířích



Genius multifunkční ovládací prvek pro volbu, nastavení funkcí a současné nastavení teploty a vlhkosti

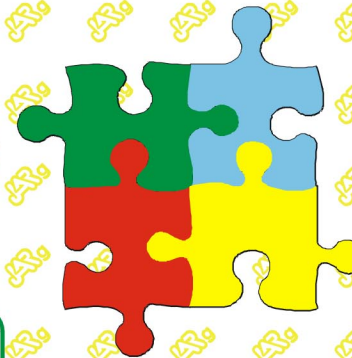
Barevný monitor - grafické znázornění klíma vaření, programového listu a dalších funkcí
Skleněný panel se senzorovými tlačítky - s interaktivní obrazovkou

Programovatelný - možnost uložení 200 programů složených až z 20-ti kroků vaření
Favoritní programy - označení favoritních programů vaření

Steptronic - automatické spuštění programu skrz variabilní kombinace kroků vaření
Memory opakování posledního nastaveného programu, bez nutnosti jeho opětovného nastavení
Programové INFO - textové informace k programům



Prodloužená
záruční lhůta
30 měsíců



Nekupujte zajíce v pytli
a přesvědčte se, že to,
co kupujete dělá opravdu
to, co se o tom říká, ale
hlavně to, co potřebujete!

Pozáruční servis zajištěn

Složíme-li všechny podklady, vědomosti, zkušenosti řádně a citlivě s ohledem na všechny věci související tak, jak nám napovídá pečlivost s jakou jsou výrobky firmy Eloma vyvíjeny, vyráběny a provozovány, jen těžko bychom hledali jiný výsledek

Zapůjčení konvektomatu na zkušební provoz na dobu jednoho týdne 0,- Kč



Teplotní sonda - regulace teploty jádra potraviny od 20°C do 99°C Teplotní sonda se čtyřmi měřicími body
HACCP - výstup na tiskárnu s možností vytištění uskutečněného vaření
Multi-Öko-systém - zpětné získávání tepla, spoří el. energii a vodu
SPS - pojistné pohlcení par před koncem programu



Manuální zvlhčování k individuálnímu zvlhčení např. při cukrářských produktech
Teplotní rozsah vaření od 30°C do 300°C, rozsah vlhkosti od 0 do 100%
Nastavení času od 1 minuty do 24 hod., trvalý - nekonečný provoz a časová předvolba až 24 hod.

Rychlé zpětné zchlazování spotřebiče, při zavřených dveřích s využitím zbytkové teploty

Integrovaná **mycí oplachová sprcha** se samonavijením



Litvinovice 26, 370 01 České Budějovice, tel.: 387 203 182, fax: 387 225 905, e-mail: obchod@jar.cz www.jar.cz