



CombiMasterPlus Gas 61

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultánea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin pérdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad 6 x 1/1 GN.

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50.

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 121 Kg.

Altura incl protección de flujo de gas: 996mm

Potencia-Conectada: electricidad 0,3 Kw.

Fusible automático: 1 x 16 A.

Alimentación de la red: 1NAC 230 V.

Alimentación de gas/ toma de gas: R3/4".

Diámetro del cable: 3 x 2,5 m2.

Medidas:

Ancho: 847mm

Profundidad: 771mm

Altura: 757 mm



www.equposgr.com.mx



www.equposgr.com.mx

CombiMasterPlus Gas 101

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultánea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin pérdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutritivas. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 10 x 1/1 GN.

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50.

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 148 Kg.

Altura incl protección de flujo de gas: 1,256mm.

Potencia-Conectada: electricidad 0,39 Kw.

Fusible automático: 1 x 16 A.

Alimentación de la red: 1NAC 230 V.

Alimentación de gas/ toma de gas: R3/4".

Diámetro del cable: 3 x 2,5 m2.

Medidas:

Ancho: 847mm

Profundidad: 771mm

Altura: 1,017 mm



www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Gas 62

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultanea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin perdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 6 x 2/1 GN.

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50.

Presión del Agua 150-600 hPa ó 0,15-0,6 Mpa.

Peso: 121 Kg.

Altura incl protección de flujo de gas: 996mm.

Potencia-Conectada: electricidad 0,3 Kw.

Fusible automático: 1 x 16 A,

Alimentación de la red: 2NAC 230 V

Alimentación de gas/ toma de gas: R3/4"

Diámetro del cable: 3 x 2,5 m2.

Medidas:

Ancho: 1,069mm

Profundidad: 971mm

Altura: 757 mm



www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Gas 102

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultanea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin perdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 10 x 2/1 GN.

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50.

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 189,5 Kg.

Altura incl protección de flujo de gas: 1,256mm.

Potencia-Conectada: electricidad 0,6 Kw.

Fusible automático: 1 x 16 A.

Alimentación de la red: 2NAC 230 V.

Alimentación de gas/ toma de gas: R3/4".

Diámetro del cable: 3 x 2,5 m2.

Medidas:

Ancho: 1,069mm

Profundidad: 971mm

Altura: 1,017 mm



www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Gas 201

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultánea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin pérdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 10 x 2/1 GN

Toma de agua: R3/4".

Desagüe: DN50

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 189,5 Kg.

Altura incl protección de flujo de gas: 1,256mm.

Potencia-Conectada: electricidad 0,6 Kw.

Fusible automático: 1 x 16 A.

Alimentación de la red: 2NAC 230 V

Alimentación de gas/ toma de gas: R3/4".

Diámetro del cable: 3 x 2,5 m2.

Medidas:

Ancho: 1,069mm

Profundidad: 971mm

Altura: 1,017 mm



www.equposgr.com.mx



CombiMasterPlus Gas 202

Descripción

Los cinco modos de cocción: aire caliente, vapor, combinación, vapor variable, y Finishing le ponen a disposición el amplio y variado programa de aplicaciones culinarias que incorpora el CombiMaster de Rational, pastelería, asados y parrillas, rehogado blanqueado y escalfado, platos al vapor y muchas otras aplicaciones con un único aparato. Además le facilita la preparación simultánea de los mas variados tipos de productos, sin que los sabores se mezclen y sin perdidas de vitaminas, minerales o sustancias nutrientes. La calidad siempre constante y excepcional de las comidas inspira confianza día tras día.

Especificaciones

Características

Técnicas:

Capacidad: 20 x 2/1 GN

Toma de agua: R3/4"

Desagüe: DN50,

Presión del Agua: 150-600 hPa ó 0, 15-0,6 Mpa.

Peso: 369,5 Kg.

Altura incl protección de flujo de gas: 2,021mm.

Potencia-Conectada: electricidad 1,1 Kw.

Fusible automático: 1 x 16 A.

Alimentación de la red: 2NAC 230 V

Alimentación de gas/ toma de gas: R3/4".

Diámetro del cable 3 x 2,5 m2.

Medidas:

Ancho: 1,084 mm

Profundidad: 996 mm

Altura: 1,782 mm



www.equposgr.com.mx