

CUBE SS-6 CONVECTIEOVEN

€ 1.390,00

SKU:

7500.0025

Maak kennis met de professionele CUBE SS-6 convectieoven!

De convectieoven van Combisteel is dé perfecte oplossing voor het snel en gelijkmatig bereiden van allerlei gerechten. Deze oven combineert efficiëntie, gebruiksgemak en duurzaamheid. De handige timer met alarm voorkomt dat je een gerecht mist, en de interne verlichting kan handmatig worden in- of uitgeschakeld voor optimaal zicht. Bovendien zorgt de Cook & Hold-functie ervoor dat gerechten op de perfecte serveertemperatuur blijven zonder verder te garen. De afmetingen zijn 796x670x580 mm (LxDxH) – vermogen 2.85 kW – gewicht 44 kg.



Belangrijkste kenmerken:

- **Gelijkmatige warmteverdeling:** Dankzij de convectietechnologie worden gerechten perfect egaal gegaard, ongeacht hun plaats in de oven.
- **Instelbare temperatuur:** Bereik temperaturen tot 250°C voor maximale veelzijdigheid in de keuken.
- **Cook & Hold-functie:** Houdt gerechten op de ideale temperatuur na bereiding.
- **Timerfunctie met alarm:** Zodat je nooit een gerecht over het hoofd ziet.
- **Inclusief accessoires:** Wordt geleverd met 4 draadroosters voor veelzijdig gebruik.

Met de CUBE SS-6 convectieoven kun je eenvoudig bakken, braden en opwarmen. Een onmisbare partner voor elke professionele keuken! Bestel nu en ontdek hoe deze oven jouw culinaire processen naar een hoger niveau tilt.





EAN code	6153304218238	Breedte (mm)	796
Diepte (mm)	670	Hoogte (mm)	580
Materiaal	Rvs	Kleur	Rvs
Geleverd inclusief	4 draadroosters	Gewicht bruto (kg)	44
Spanning (Volt)	230	Frequentie (Hz)	50
El. vermogen(kW)	2,85	Uitvoering	Elektrisch
Temp.bereik(°C)	+50/+250	Aantal roosters	4x 550x365mm
Ovenruimte bxdxh(mm)	552x431x419	Bediening	Handmatig
Convectiefunctie	Ja	Verlichting	Ja
Deur scharnierend	Links	Merk	COMBISTEEL
Stekkerklaar	Ja	Materiaal interieur	Rvs