



**Turbopiec XpressChef by X3i MRX523 3 - fazowy,
17,2L, 400V/5950W MenuMaster MRX523**

Producent: Unknown Manufacturer

Nr referencyjny: MRX523

Cechy produktu

Długość (mm): 358

Szerokość (mm): 743

Wysokość (mm): 578

Wewnętrzna długość (mm): 312

Wewnętrzna szerokość (mm): 312

Wewnętrzna wysokość (mm): 178

Temperatura min. (°C): 95

Temperatura max. (°C): 270

Objętość użytkowa (l): 17.2

Moc wejściowa (W): 5950

- Urządzenie łączy w sobie mikrofałe z innymi, uznanymi technologiami kuchennymi, zapewniając oszczędności energii względem tradycyjnego gotowania
- Przeznaczony dla kawiarni, barów/pubów, sklepów, służby zdrowia, serwisu hotelowego, fastfoodów, stacji benzynowych
- Minimalna wielkość urządzenia z maksymalnie dużą komorą
- Z łatwością zmieści pizzę mrożoną Wyświetlacz HD True-Touch™
 - Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
- Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
- Łatwa i bezproblemowa instalacja
 - Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
- Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
 - Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
- Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
 - Chłodna obudowa zewnętrzna Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
 - Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
 - Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
 - Trzy zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypominania o konserwacji
 - Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
- Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm