

# Компактные пароконвектоматы Minicombi серии Libero Electrolux Professional

## Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

# Компактный пароконвектомат Minicombi

## Завершающий штрих Вашей мобильной кухни

Универсальное решение множества кулинарных задач.



- Простая пароконвекционная печь для **решения профессиональных задач на малогабаритной кухне.**
- Достаточно включить Minicombi в сеть, заполнить резервуар водой — и печь готова к работе!
- Стационарного **подключения к водопроводу не требуется.**
- В этой универсальной печи можно приготовить мясо, овощи и даже десерты благодаря **многообразию функций** — конвекция, комбинированный режим (пар + конвекция), режим «супер-пар» ( $t > 98^{\circ}\text{C}$ ), низкотемпературный пар ( $t \sim 85^{\circ}\text{C}$ ).
- Печь поставляется в комплекте с набором gastronorm-контейнеров GN 1/2: 1 сплошной, 1 перфорированный, 1 решетка и 1 алюминиевый пекарский противень с антипригарным покрытием.
- Дверца удерживается в открытом положении благодаря балансировочному механизму.
- Внутренние комплектующие рабочей камеры можно легко демонтировать и вымыть.
- На панели управления размещены четыре рукоятки: установка рабочего режима, регулировка положения заслонки, настройка таймера и выбор температурного задания (максимально до  $200^{\circ}\text{C}$ ).
- Световой индикатор горит во время нагрева и гаснет по достижении заданной температуры.

Технические характеристики	
Напряжение (В)	230
Частота (Гц)	50
Фазы	1N
Мощность (кВт)	2,2
Размеры, мм (Ш x Г x В)	350 x 560 x 465



Резервуар для воды



**«Супер-пар»** — быстрый способ приготовления блюд, которые традиционно варят в воде.

- температура пара превышает 98 °С
- результат превосходит ожидания: продукты сохраняют не только витамины и минеральные вещества, но также форму и цвет
- идеально подходит для приготовления картофеля и овощей



**Низкотемпературный пар** — для медленной щадящей тепловой обработки

- температура пара — около 85°С
- ингредиенты сохраняют витамины и минеральные вещества, а также вкус, форму и цвет
- режим особенно хорош для приготовления рыбы, разогрева мясных блюд, тепловой обработки продуктов в вакуумной упаковке



**Комбинированный режим (пар + конвекция)** — сочетание глубокого паронасыщения и точной настройки температуры

- температура пара — около 85°С
- минимальные весовые потери
- сбережение витаминов, сохранение вкуса продуктов
- режим рекомендован для обработки рыбы и морепродуктов, разогрева мясных блюд, тепловой обработки продуктов в вакуумной упаковке



**Конвекция** — лучший способ для обжаривания чего угодно!

- гарантированный результат, исключая подгорание блюд благодаря работе встроенного вентилятора
- универсальный режим для любых продуктов: от мяса и овощей до десертов и выпечки



**Охлаждение** — этот режим экономит время, если необходимо быстро остудить печь

- полезен при необходимости быстро перейти от интенсивной жарки к деликатному приготовлению таких продуктов, как рыба или овощи.



Производительность	
Тип продукта	Время приготовления (мин.)
Жаркое из свинины	60
Стейки лосося	20
Овощи	25
Кексы с фруктовой начинкой	15

\*\* производительность зависит от типа продукта и выбранной температуры

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93