

**+7 (495) 545-90-81** г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

# Пароконвектомат Convotherm C4 eD 6.20 ES



Цена: 0.00 руб.

# Фирменные функции

BakePro - пять этапов приготовления выпечки

Closed System - одновременное приготовление разных блюд

Press&Go - быстрый запуск процесса

TriColor - индикация цветом

Crisp&Tasty - 5 ступеней вытяжки влажности

HumidityPro - настройка влажности

# Режимы работы

- Пар (влажный воздух) 30-130 °C;
- Конвекция (горячий воздух) 30-250 °C;
- Комбинированный режим (жар+пар) 30-250 °C.

# Готовка

- электронная панель управления C-Dial;
- BakePro 5 этапов для выпекания изделий из теста;
- Closed System одновременное приготовление блюд без смешивания вкусов и запахов;
- Press&Go быстрый выбор процесса, запуск «в одно касание»;
- функция регенерации блюд;
- 99 рецептов в памяти;
- 20 этапов в каждой программе;
- TriColor наглядная цветовая индикация процессов;

### Управление влажностью

- Crisp&Tasty 5 уровней удаления влажности (вытяжка);
- HumidityPro 5 настроек уровня влажности;

#### Теплообмен

- замкнутая система ACS+ сохраняет тепло внутри;
- пяти-скоростной вентилятор.

# Конструкция

- USB-разъём для обновления данных;
- Все ручки и панели с антибактериальной добавкой (ионы серебра).

# Очистка пароконвектомата

• полуавтоматическая мойка.

# Дополнительные характеристики

• Количество тарелок при банкетной системе: 27-33 шт.

#### Дополнительные опции

- Утапливаемая в корпус дверь для экономии пространства;
- Sous-Vide внешний термощуп;
- ConvoClean автоматическая система мойки в режиме "regular";
- Встроенная конденсирующая система;
- Изменение версии (тюремная, корабельная, гриль версия с отдельным стоком для жира);
- Другие варианты напряжения;
- Πορτ Ethernet/LAN.

С помощью пароконвектомата Convotherm C4 eD 6.20 ES любое блюдо может быть приготовлено быстрее и вкуснее при помощи инновационных технологий, использованных при разработке оборудования.

- Объёма загрузки печи достаточно, чтобы приготовить комплексное меню на 100-150 человек. Функция регенерации позволит вам разогреть готовые блюда без потери первоначальных свойств.
- Покрытые хрустящей нежной корочкой круассаны или идеальный картофель-фри всё это и многое другое возможно благодаря 5-ступенчатой системе удаления влаги из рабочей камеры. Активируйте функцию Crisp&Tasty и наслаждайтесь результатом!
- Традиционная выпечка непростое занятие даже для опытного шеф-повара. Однако с наличием фирменной функции BakePro вам не придётся следить за параметрами температуры и влажности всё, в том числе и выпекание изделий из замороженного теста, происходит автоматически.
- Удобное управление обеспечивает быстрый доступ к книге рецептов, включающей до 99 сложных многоуровневых процессов. Все кнопки и скроллер панели содержат ионы серебра, обладающие антимикробным действием.







