



Пароконвектомат Convotherm C4 eD 10.10 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: 26-32 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;
- Порт Ethernet/LAN.

Пароконвектомат Convotherm C4 eD 10.10 ES – это проверенные временем фирменные технологии дополненные новейшими разработками немецких инженеров. Это тепловое оборудование обеспечит вам комфорт в работе и полное удовлетворение её результатами.

- Данная модель пароконвектомата позволяет быстро приготовить практически любое горячее блюдо, как в ручном, так и в автоматическом режиме. Вы можете использовать записанные в память процессы, программировать их самостоятельно или закачивать рецепты через USB-порт.
- Сочные блюда, приготовленные в полном соответствии с вашими предпочтениями – это не мечта, а реальность. Функция HumidityPro даёт возможность контролировать уровень влажности с точностью до процента, имеется 5 уровней настроек.
- Даже самый чувствительный продукт будет приготовлен безукоризненно – причём на каждом из 11 уровней, даже при полной загрузке. Для этого доступны 5 рабочих скоростей вентилятора, нагнетающего горячий воздух в рабочую камеру.
- Комбинированный режим конвекции и пара с автоматической регулировкой влажности, реализованный в замкнутой системе ACS+, позволяет сохранить оптимальную консистенцию блюд. При этом потери веса – минимальны.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз