



## Пароконвектомат Convotherm C4 eD 10.20 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 влаги (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: 48-57 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 10.20 ES – это собрание новейших технологий в одном стильном стальном корпусе. Высокопроизводительное оборудование упростит работу персонала вашей кухни и расширит ассортимент горячих блюд – на радость вашим клиентам.

- Полный контроль уровня влажности, доступный как в ручном, так и в автоматическом режиме пароконвектомата при помощи функции HumidityPro, придаст продуктам идеальную сочность. Благодаря замкнутой системе готовки ACS+ все процессы происходят быстрее и с меньшими затратами.
- Интуитивно понятная панель управления Convotherm C4 eD 10.20 ES не требует длительной подготовки персонала. Наглядная трёхцветная система индикации отображает состояние блюд в пароконвекционной печи: жёлтый означает предварительную подготовку, красный – приготовление, а зелёный сообщает об окончательной готовности.
- 5-ступенчатая система удаления влаги из рабочей камеры Crisp&Tasty позволит покрыть продукты и выпечку тонкой хрустящей корочкой, сохранив внутри идеальную нежную структуру. А вентилятор с пятью скоростями даст вам возможность готовить нежнейшие кремы и муссы.
- После рабочего дня камеру нужно очистить – и справиться с этой задачей помогает полуавтоматическая мойка. Кроме того, в данной модели пароконвектомата имеется встроенный ручной душ.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз