



Пароконвектомат Convotherm C4 eD 12.20 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: 59-74 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 12.20 ES – это множество режимов тепловой обработки продуктов, мощный парогенератор и фирменные технологии немецких разработчиков, делающие самые сложные процессы удивительно простыми.

- Для готовки в автоматическом режиме вам необходимо всего лишь выбрать один из 99 заложенных в память микрокомпьютера рецептов, каждый из которых включает в себя до 20 этапов. Новые рецепты можно загрузить через имеющийся на панели разъём USB.
- Продвинутая технология ACS+ даёт возможность готовить в пароконвектомате различные типы продуктов в одну загрузку. Каждое блюдо получает нужное количество пара, при этом вкусы и запахи совершенно не перемешиваются.
- Обновлённая технология Crisp&Tasty быстро откачивает влагу из рабочей камеры, обжигая и подрумянивая продукты сверху. Не менее важной функцией для приготовления сложных блюд является HumidityPro – полный контроль над процентным содержанием влаги.
- Если вы считаете, что вашим клиентам придётся по душе свежая домашняя выпечка – порауйте их булочками или круассанами, приготовленными при помощи пароконвектомата Convotherm C4 easyDial 12.20 ES фирменной функции BakePro. Этот режим позволяет выпекать изделия, как из свежего, так и из замороженного теста.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз