



Пароконвектомат Convotherm C4 eD 20.20 ES D/D



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: 98-122 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 20.20 ES D/D – это высокопроизводительная модель с **инжекторным парогенератором**, рассчитанная на использование в больших ресторанах, сетях быстрого питания, столовых и больницах.

- Пароконвектомат оснащён панелью управления C-Dial. Клавиши с интуитивно понятными пиктограммами и цветовой индикацией процессов TriColor имеют в своём составе ионы серебра. Этот бактерицидный компонент включён также в материал дверной ручки и головки душа.
- Оборудование работает **в автоматическом и ручном режимах**, выбор программ осуществляется при помощи вращения рукоятки скроллера. Книга рецептов может содержать до 99 процессов – до 20 этапов в каждом.
- Режим конвекции в замкнутой системе ACS+ приводит к тому, что вся влага сохраняется, продукты остаются сочными. Чтобы подсушить их и покрыть тонкой хрустящей корочкой, активируйте функцию Crisp&Tasty – до пяти уровней обезвоживания.
- После работы очистка рабочей камеры не составит большого труда, если вы воспользуетесь системой полуавтоматической мойки. Быстро ополоснуть рабочую камеру пароконвектомата поможет встроенный ручной душ.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз