Вернуться к товару Пароконвектомат Convotherm C4 eD 6.10 EB

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

Пароконвектомат Convotherm C4 eD 6.10 EB

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: 15-20 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 6.10 EB – удобное современное оборудование, которое может проводить весь спектр тепловой обработки продуктов. Причём, в одной рабочей камере вы можете готовить мясо, рыбу и овощи, не опасаясь перемешивания вкусов и запахов.

- От минимальной влажности до 100-процентного насыщения рабочей камеры: высокая точность и 5 различных типов настроек для разных блюд доступны при помощи фирменной функции HumidityPro. Все показания выводятся на дисплей панели управления.
- BakePro – незаменимая функция, если вы захотите угостить своих клиентов свежим тёплым хлебом, круассанами, булочками или иной выпечкой. Имеются как простые, так и многоступенчатые процессы, в том числе и с предварительным размораживанием.
- Муссы и кремы для тортов очень чувствительны к изменению микроклимата, поэтому их особенно сложно готовить. Однако в пароконвектомате, оснащённом 5-скоростным вентилятором, такой проблемы просто не существует.
- Замкнутая система готовки ACS+ экономит ваше время, а также воду и электроэнергию. Продукты на каждом из уровней получают нужное количество тепла и влаги, даже при полной загрузке пароконвектомата все блюда получаются идеально.

сертифицирован

и настройка

самовывоз