



## Пароконвектомат Convotherm C4 eD 10.10 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 10.10 EB оснащён рабочей камерой, вмещающей 11 гастрорёмок типа GN 1/1 или 8 пекарских противней формата 400x600 мм. И горячие блюда, и выпечка получаются при помощи этого оборудования одинаково хорошо.

- Интерфейс панели управления C-Dial интуитивно понятен даже человеку, далёкому от кухни. Дисплей, кнопки и скроллер расположены удобно и снабжены наглядными пиктограммами. Все элементы панели выполнены из пластика, в состав которого входит антибактериальная добавка.
- Для разогрева охлаждённых и замороженных блюд вы можете воспользоваться функцией регенерации. Процесс, осуществляемый посредством точного дозирования пара и горячего воздуха, сохраняет все полезные свойства продуктов и их вкусовые достоинства.
- Для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий имеется отдельная фирменная функция BakePro. Булочки и круассаны получаются мягкими внутри, а снаружи они покрываются аппетитной хрустящей корочкой.
- Для очистки рабочей камеры можно активировать полуавтоматическую мойку. Кроме того, в нижней части корпуса имеется встроенный ручной душ. Опционально в пароконвектомат устанавливается автомойка CONVOClean.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз