



Пароконвектомат Convotherm C4 eD 12.20 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 12.20 EB позволит вам сократить трудовые затраты на приготовление как сложных, так и простых горячих блюд. Это профессиональное кухонное оборудование станет идеальным вариантом для оснащения заведений общественного питания с большим числом посадочных мест, но ограниченной площадью кухни.

- Загрузка продуктов в рабочую камеру осуществляется при помощи закаточной тележки на колёсиках. Впрочем, при неполной загрузке можно просто устанавливать гастроёмкости, не извлекая тележку. Данная модель пароконвектомата рассчитана на 24 уровня GN 1/1 или 12 GN 2/1.
- Наличие ручного душа упрощает очистку рабочей камеры, которую следует производить регулярно. Кроме того, по заказу в пароконвектомат может быть встроена автоматическая мойка CONVOClean, которая проделает всю уборку самостоятельно.
- Чтобы куриные окорочка или круассаны покрылись румяной корочкой снаружи, оставаясь мягкими и нежными внутри, воспользуйтесь фирменной функцией Crisp&Tasty – это пять уровней автоматического обезвоживания камеры и бесконечное число ручных режимов.
- Несмотря на внушительные размеры рабочей камеры, блюда готовятся одинаково хорошо на всех уровнях – даже при максимальной загрузке. При этом вы можете без проблем готовить продукты разных типов, не опасаясь, что их запахи и вкусы перемешаются.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз