Вернуться к товару Пароконвектомат Convotherm C4 eD 20.10 EB

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

Пароконвектомат Convotherm C4 eD 20.10 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 20.10 EB, оснащённый вместительной рабочей камерой с загрузочной тележкой, станет оптимальным решением как для заведений общественного питания, таки для компаний, обслуживающих массовые мероприятия.

- Панель управлений C-Dial, оснащённая кнопками с наглядными интуитивно понятными пиктограммами и легко вращающимся скроллером, даёт возможность быстро приготовить любой из **99 запрограммированных рецептов** или задать параметры самостоятельно.
- Цветовая индикация TriColor – новая разработка компании Convotherm. Если элементы панели подсвечены жёлтым цветом, это означает предварительную подготовку. Красный цвет – это сам процесс приготовления, а зелёный загорается, если блюдо можно вынимать из печи.
- Блюда получаются идеально сочными и насыщенными, поскольку все процессы происходят в замкнутой герметичной системе. Функция ACS+ следит за тем, чтобы на каждом из уровней – даже при полной загрузке – было достаточно тепла и влаги.
- Бойлерная система парогенерации пароконвектомата гарантирует высокое качество пара и его насыщенность. Это оптимальный выбор для больниц и других заведений, нуждающихся в блюдах диетической кухни. Точный контроль влажности обеспечивает система HumidityPro.

Товар сертифицирован | Гарантия | Монтаж и настройка | Доставка или самовывоз