

Вернуться к товару [Пароконвектомат Convotherm C4 eD 20.20 EB](#)



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

Пароконвектомат Convotherm C4 eD 20.20 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 влаги (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 20.20 EB – одна из последних разработок на рынке теплового оборудования. Эта модель с простым управлением и тысячами возможностей, которые сделают ваше меню разнообразней, а счета за воду и электричество – меньше.

- Большие дисплеи, удобные клавиши, легко вращающийся скроллер – панель управления C-Dial обеспечивает максимальный комфорт в работе. Трёхцветная индикация TriColor наглядно демонстрирует, в какой стадии находится блюдо в печи.
- Дверь пароконвектомата оснащена большим смотровым стеклом, система обдува предотвращает ожоги персонала. Дверная ручка – как и ручной душ, а также все элементы панели управления – выполнена из пластика, содержащего антибактериальную добавку.
- Влажность в рабочей камере пароконвектомата равномерно распределяется, благодаря **бойлерному парогенератору** и фирменной функции HumidityPro. Ручная настройка с точностью до процента, а также пять предустановленных режимов позволят вам всегда добиваться желаемого эффекта.
- Система Crisp&Tasty быстро откачивает всю влагу из рабочей камеры – воздух становится сухим в течение нескольких секунд. Это даёт возможность покрывать продукты тонкой хрустящей корочкой, «запечатывая» сочность внутри.

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз

