



## Пароконвектомат Convotherm C4 eT 10.10 ES



**Цена: 0.00 руб.**

### Фирменные функции

**BakePro** - пять этапов приготовления выпечки

**Closed System** - одновременное приготовление разных блюд

**Press&Go** - кнопки быстрого вызова и запуска

**Crisp&Tasty** - 5 ступеней вытяжки влажности

**HumidityPro** - настройка влажности

**ecoCooking** - функция энергосбережения

**TrayTimer** - интервалы времени для продуктов

**Cook&Hold** - автоматическое понижение температуры при завершении цикла

**ConvoClean** - автоматическая мойка

**Delta-T cooking** и **LT cooking** - большие порции

**HygienicCare** - антибактериальный материал с ионами серебра для часто используемых поверхностей

### Режимы работы

- Пар (влажный воздух) 30-130 °С;
- Конвекция (горячий воздух) 30-250 °С;
- Комбинированный режим (жар+пар) 30-250 °С.

## Готовка

- 9-дюймовая сенсорная панель управления;
- ecoCooking – экономия при длительном приготовлении;
- 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 (a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет);
- 399 рецептов в ячейках памяти;
- 20 этапов в каждой программе;
- подсказки на экране с тематическими видеоинструкциями;
- приготовление в мануальном режиме;
- TrayTimer — задание интервалов времени для продукта на каждом уровне;
- Delta-T cooking и LT cooking – для приготовления больших порций.

## Управление влажностью

- Crisp&Tasty – 5 уровней удаления влаги (вытяжка);
- HumidityPro – 5 настроек уровня влажности.

## Теплообмен

- замкнутая система ACS+ сохраняет тепло внутри;
- Cook&Hold – автоматически понижает температуру в конце процесса;
- пяти-скоростной вентилятор.

## Конструкция

- USB-разъём для обновления данных;
- HygienicCare - все ручки и панели с антибактериальной добавкой (ионы серебра).

## Очистка пароконвектомата

- автоматическая мойка ConvoClean + с тремя режимами очистки;
- запуск в одно нажатие;
- 4 этапа регулирования интенсивности;
- дозирование моющего средства в автоматическом режиме;
- Режимы очистки:

1. "eco" — экономный, позволяет тратить меньше моющего средства, энергии и воды;
2. "express" — высокая скорость автомойки;
3. "regular" — обычный;

- Паровая дезинфекция и сушка на последнем этапе.

## Дополнительные характеристики

- Количество тарелок при банкетной системе: 26-32 шт.;
- Порт Ethernet/LAN.

## Дополнительные опции

- Утапливаемая в корпус дверь для экономии пространства;
- Sous-Vide внешний термощуп;
- ConvoSmoke: интегрированная в easyTouch функция копчения (только для настольных версий в электрическом исполнении);
- Встроенная конденсирующая система;
- Изменение версии (тюремная, корабельная, гриль версия с отдельным стоком для жира);
- Другие варианты напряжения.

Пароконвектомат Convotherm C4 eT 10.10 ES – это стильный современный дизайн, удобное управление и масса уникальных возможностей, которые позволят расширить ассортимент вашего меню и улучшить качество блюд, предлагаемых клиентам.

- Для готовки горячих блюд используются gastronorm-емкости, в рабочую камеру пароконвектомата можно одновременно загрузить **11 контейнеров типа GN 1/1**. Но на этом возможности Convotherm C4 eT 10.10 ES не заканчиваются: вы можете выпекать кондитерские и хлебобулочные изделия на **8 противнях размера 400x600 мм**.
- Дверца с огромным смотровым стеклом в открытом состоянии полностью скрывается в боковой стенке корпуса. Это ноу-хау, запатентованное компанией Convotherm, позволяет сэкономить ещё больше места на вашей кухне.
- Сенсорная панель управления имеет размеры планшетного компьютера – 9 дюймов по диагонали. Настраивать все параметры и контролировать процесс приготовления сложнейших блюд теперь сможет даже ребёнок. Тем более что в память заложено 399 рецептов основных блюд.
- Герметичная рабочая камера работает по принципу скороварки: система ACS+ следит за тем, чтобы влага и тепло использовались максимально продуктивно. А если вы активируете функцию ecoCooking – экономия ресурсов увеличится ещё на 25%.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз