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

Пароконвектомат Convotherm C4 eT 6.20 EB

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 °C;
- Конвекция (горячий воздух) 30-250 °C;
- Комбинированный режим (жар+пар) 30-250 °C.

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 влажности (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: 27-33 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 6.20 EB относится к популярной серии **easyTouch** с сенсорной панелью

управления. Печь может запомнить до 399 ваших рецептов. Каждая программа приготовления может содержать не более 20 этапов.

- Инновационная технология Closed System отделяет одни блюда от других, в результате чего **запахи и вкусы не смешиваются**. Это могут быть совершенно разные блюда, но одновременное их приготовление не повлияет на качество каждого в отдельности.
- Благодаря замкнутой системе ACS+ тепло не выходит за пределы пароконвектомата. Одновременное поддержание микроклимата в рабочей камере функциями Crisp&Tasty (вытяжка) и HumidityPro (уровень влажности) обеспечит приготовление блюд в оптимальных условиях без каких-либо погрешностей.
- Особое внимание в линейке пароконвектоматов easyTouch уделяется экономии электроэнергии. Благодаря технологии ecoCooking все ресурсы в процессе готовки будут использованы оптимально. Расход энергии и воды возможно уменьшить на 25 процентов без потери результата.
- Три режима автоматической мойки ConvoClean + позволят в одно касание запустить процесс очистки пароконвектомата. Оператору не требуется дополнительных усилий, процесс можно запустить нажатием одной кнопки. Очищение от загрязнений может проходить как в обычном режиме, так и в специальных режимах. Это может быть либо экономный режим (оптимальное использование жидкого средства очистки, воды и энергии) или быстрый (работа в ускоренном темпе).

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз