ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Distform MyChef Bakershop 10 (600x400 мм)

Цена: 360 542.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.6
Ширина	760
Глубина	762
Высота	946
Вес (без упаковки)	98
Страна-производитель	Испания
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	109
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печьDistform MyChef Bakershop 10 предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления, вентилятором с 2 скоростями.

Особенности:

- Режимы:
  - Конвекция
  - Конвекция + пароувлажнение
- 8 программ приготовления
- Облачное хранение данных для записи 40 программ приготовления
- Технология SmartWind - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения вентилятора
- Автореверс вентилятора
- Прямое пароувлажнение
- Технология DryOut - система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии низкого давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки
- Быстрый разогрев
- Контроль уровня ферментации
- Подключение к Wi-Fi

- Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей
- Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета
- Речевое управление пароконвектоматом с помощью приложений Google Assistant и Google Home с возможностью контролировать все функции
- Правое открывание двери

Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка на противень: 5 кг
- Подсоединительный размер трубы: 40 мм
- Габариты в упаковке: 900x805x1350 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз