Вернуться к товару Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 6.20 GS (GB)

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 6.20 GS (GB)

Цена: 0.00 руб.

Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Способ образования пара	инжектор
Ширина	1120
Глубина	992
Высота	786
Вес (без упаковки)	143
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	158
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Температурный режим	от 30 до 250

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 6.20 GS (GB)** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 9-дюймовым full-touch экраном, многоточечным термощупом, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска. Режимы приготовления: на пару (от 30 до 130°C), комбинированный пар (от 30 до 250°C), конвекция (от 30 до 250°C) и комбинированная конвекция.

Технические характеристики:

- Вместимость: 12+2xGN1/1 или 6+1x2/1 GN
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 27 до 33 шт.
- Мощность:
  - GS: от 0,5 до 21 кВт
  - GB: от 0,6 до 21 кВт
- Закрытая ACS+ система:
  - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальое управление входом и выходом воздуха
  - 5 уровней традиционной выпечки BakePro
  - 5 степеней увлажнения HumidityPro
- Функции приготовления:
  - Низкотемпературное Дельта-Т приготовление пищи
  - Ночное приготовление Cook&Hold: понижение температуры в конце приготовления для сохранения продукта
  - Функция предварительного нагрева и охлаждения
- Пользовательский интерфейс easyTouch
- 399 программ приготовления до 20 этапов в каждой
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go

- Управление загрузками TrayTimer: возможность задавать временные интервалы для продукта на каждом уровне
- Функция энергосбережения ecoCooking
- Система полной автоматической очистки ConvoClean с регулярным, экономным и экспресс режимами и финальными циклами дезинфекции и сушки
- Гигиеничность поверхностей HygienicCare: поверхности, наиболее часто подверженные прикосновениям, изготовлены из антибактериального материала с ионами серебра
- Ручка дверной защелки с функциями безопасного открытия и уверенного закрытия
- Дверь с правой петлей
- Хранение данных HACCP и пастеризации
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Опционально доступны к заказу:

- Утапливаемая дверь
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- Структура 8 уровней для пекарских листов 600 × 400 мм
- ConvoSmoke - встроенная функция копчения
- ConvoGrill - функция сбора горячего жира
- Вытяжной зонт с конденсатором пара
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для судов

Внимание! Изображение товара может отличаться от оригинала и представлено в ознакомительных целях.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз