ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 10.10 ES Bake

Цена: 2 030 300.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19.5
Ширина	875
Глубина	792
Высота	1058
Вес (без упаковки)	129
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	159
Управление	электронное
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250 °C

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 10.10 ES Bake** 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, 3-цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

В комплект поставки входят направляющие GN 1/1 и на пекарские листы 600x400 мм.

Режимы приготовления:

- Тип парообразования: Инжектор
- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250°C
- Конвекция: от 30 до 250 °C
- Регенерация блюд с гибким выбором режима: à la carte, банкет с блюдами и буфет
- Ручной режим

Особенности:

- 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
- Интерфейс Ethernet
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 10+1 x GN 1/1 / 8x 600x400 мм
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 26 до 32 шт.
- Максималльная нагрузка:
    - На лоток:15 кг
    - На пароконвектомат: 50 кг
- Расход воды:
    - В процессе приготовления: 4,2 л/час
    - Максимальный: 36 л/час
- Давление воды: от 1,5 до 6 бар
- Температура воды на выходе: 80 °C
- Размер вытяжного патрубка: 50 мм
- Предохранительный перелив: 80x25 мм
- Максимальный уровень шума: 70 дБ
- Габариты в упаковке: 1110x1280x940 мм

Опции:

- Утапливаемая дверь
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- Гриль-версия с отдельным стоком для жира
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз