



## Пароконвектомат Convotherm Mini easyTouch 6.06 +



**Цена: 0.00 руб.**

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3
Ширина	515
Глубина	599
Высота	647
Вес (без упаковки)	46
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	20
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 2/3
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250 °С

Пароконвектомат Convotherm Mini easyTouch 6.06 + предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем и вентилятором с уменьшенной скоростью вращения и реверсом.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °С
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °С
- Конвекция: от 30 до 250 °С
- Регенерация блюд

Особенности:

- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- 3 уровня традиционной выпечки BakePro
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
- Пользовательский интерфейс easyTouch
- Автоматические программы EasyStart: приготовление на 6 уровнях продуктов с подсказками и рекомендациями
- Уменьшенное количество пара
- Система полной автоматической очистки ConvoClean
- 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:
  - 6x GN 2/3 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 2/3 глубиной 60 мм
- Количество тарелок: 4 шт.

Опции (заказываются отдельно):

- Дверь с левой петлей
- Ручной душ

\* При диаметре тарелки 280 мм.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз