ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Convotherm OEB 6.10

Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- Advanced Closed System для обеспечения лучшего качества продукции;
- Crisp&Tasty (многоступенчатое обезвоживание);
- утапливаемая дверь с двойным стеклом;
- ручка с ионами серебра;
- дверь с блокировкой обдува (предотвращение ожогов) и функцией захлопывания;
- душ с регулировкой напора;
- вентилятор с реверсом;
- книга рецептов Convotherm-250 рецептов (до 20 шагов в каждом);
- Cook&Hold и запекание Delta-T;
- программирование пуска;
- контрастный высокочеткий дисплей;
- автозапоминание настроек и рецептов;
- термощуп;
- программная защита выполнения рецептов;
- пониженная скорость вращения вентилятора для деликатных продуктов;
- понижение мощности нагрева (для эксплуатации в период пиковых нагрузок);
- панель с символами Press&Go;
- разъем RS 232;
- автомойка CONVOClean (опция).

Пароконвектомат Convotherm OEB 6.10 — для вкусных блюд

Этот пароконвектомат, рассчитанный на 7 гастрономических емкостей (GN1/1), сможет в автоматическом режиме сделать порционные блюда для небольшого кафе и бистро. Приготовленные блюда будут по-настоящему вкусными, полезными и аппетитными. Все дело в том, что в закрытой камере задаются разные режимы обработки продуктов, меняются температуры, параметры влажности, конвекции, обдува горячим или сухим воздухом. Программы задаются на рабочей панели, а все рецепты хранятся в электронном каталоге.

Максимальная температура для приготовления пищи — 250 градусов. Устройство может готовить на пару (от 30 до 250 градусов) и в режиме конвекции (обдув горячим воздухом при температуре от 30 до 250 градусов). Если купить

пароконвектомат этого типа для предприятия общепита, то можно максимально разгрузить шеф-повара, который будет выполнять функции оператора универсальной техники.

Одной из важных функций аппарата является система энергосбережения (ACS), позволяющая снизить потребление энергии и уменьшить время приготовления продуктов. Чтобы пароконвектомат Convotherm OEB 6.10 работал долго и надежно, необходимо соблюдать все требования по эксплуатации и ежедневно мыть рабочую камеру профессиональными моющими средствами.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз