

Вернуться к товару [Пароконвектомат Convotherm C4 eD 6.10 ES](#)



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

Пароконвектомат Convotherm C4 eD 6.10 ES



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

BakePro - пять этапов приготовления выпечки

Closed System - одновременное приготовление разных блюд

Press&Go - быстрый запуск процесса

TriColor - индикация цветом

Crisp&Tasty - 5 ступеней вытяжки влажности

HumidityPro - настройка влажности

Режимы работы

- Пар (влажный воздух) 30-130 °C;
- Конвекция (горячий воздух) 30-250 °C;
- Комбинированный режим (жар+пар) 30-250 °C.

Готовка

- электронная панель управления C-Dial;
- BakePro – 5 этапов для выпекания изделий из теста;

- Closed System - одновременное приготовление блюд без смешивания вкусов и запахов;
- Press&Go – быстрый выбор процесса, запуск «в одно касание»;
- функция регенерации блюд;
- 99 рецептов в памяти;
- 20 этапов в каждой программе;
- TriColor – наглядная цветовая индикация процессов;

Управление влажностью

- Crisp&Tasty – 5 уровней удаления влажности (вытяжка);
- HumidityPro – 5 настроек уровня влажности;

Теплообмен

- замкнутая система ACS+ сохраняет тепло внутри;
- пяти-скоростной вентилятор.

Конструкция

- USB-разъём для обновления данных;
- Все ручки и панели с антибактериальной добавкой (ионы серебра).

Очистка пароконвектомата

- полуавтоматическая мойка.

Дополнительные характеристики

- Количество тарелок при банкетной системе: 15-20 шт.

Дополнительные опции

- Утапливаемая в корпус дверь для экономии пространства;
- Sous-Vide внешний термощуп;
- ConvoClean — автоматическая система мойки в режиме "regular";
- Встроенная конденсирующая система;
- Изменение версии (тюремная, корабельная, гриль версия с отдельным стоком для жира);
- Другие варианты напряжения;
- Порт Ethernet/LAN.

Пароконвектомат Convotherm C4 eD 6.10 ES – модель, рассчитанная на небольшие и средние по числу посетителей рестораны, столовые и прочие заведения общественного питания. Эта компактная чудо-печь заменит десятки единиц стандартного теплового оборудования.

- Интуитивно понятный интерфейс панели управления обеспечивает быструю и удобную готовку самых сложных блюд. Трёхцветная подсветка TriColor сообщает, на какой из стадий находится в данный момент блюдо, а скроллер ускоряет настройку параметров.

- Если вы готовите какое-то блюдо изо дня в день – целесообразно занести его в книгу рецептов, рассчитанную на запись до 99 процессов по 20 этапов в каждом. Кроме ручного программирования доступна загрузка через USB-порт.
- Система ACS+ обеспечивает сохранение энергии – тепло и пар аккумулируются внутри, как под крышкой скороварки. Такая схема работы гарантирует максимальную насыщенность паром и получение отличных результатов даже при полной загрузке рабочей камеры.
- Для очистки пароконвектомата вы можете воспользоваться встроенным ручным душем. Кроме того, имеется функция полуавтоматической мойки. Все элементы панели управления, а также ручка двери и душа содержат бактерицидные ионы серебра.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз