



Пароконвектомат Convotherm C4 eD 6.20 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: 27-33 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.

С помощью пароконвектомата Convotherm C4 eD 6.20 ES любое блюдо может быть приготовлено быстрее и вкуснее при помощи инновационных технологий, использованных при разработке оборудования.

- Объёма загрузки печи достаточно, чтобы приготовить комплексное меню на 100-150 человек. Функция регенерации позволит вам разогреть готовые блюда без потери первоначальных свойств.
- Покрытые хрустящей нежной корочкой круассаны или идеальный картофель-фри – всё это и многое другое возможно благодаря 5-ступенчатой системе удаления влаги из рабочей камеры. Активируйте функцию Crisp&Tasty и наслаждайтесь результатом!
- Традиционная выпечка – непростое занятие даже для опытного шеф-повара. Однако с наличием фирменной функции BakePro вам не придётся следить за параметрами температуры и влажности – всё, в том числе и выпекание изделий из замороженного теста, происходит автоматически.
- Удобное управление обеспечивает быстрый доступ к книге рецептов, включающей до 99 сложных многоуровневых процессов. Все кнопки и скроллер панели содержат ионы серебра, обладающие антимикробным действием.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз