



Пароконвектомат Convotherm C4 eD 20.10 ES D/D



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: 50-61 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 20.10 ES D/D станет эффективной заменой оборудованию, входящему в состав стандартной тепловой линии: электроплитам, духовкам, пароваркам, котлам, фритюрницам и грилям.

- Удобная система управления, реализованная при помощи клавиш, дисплеев и скроллера, становится ещё более понятной при помощи индикации TriColor. Так, жёлтая подсветка означает подготовку, красная – что процесс приготовления уже идёт, а зелёная показывает, что блюдо готово.
- Для работы в автоматическом режиме вам нужно выбрать один из 99 записанных в память машины рецептов, каждый из которых может включать до 20 этапов. Обновить «поваренную книгу» можно через вход USB.
- Новая серия пароконвектоматов Convotherm стала ещё более экономной. Система ACS+, которая обеспечивает готовку в герметичном пространстве, экономит расход воды и электричества, ускоряет время приготовления блюд и улучшает их качество.
- Чтобы получить хрустящую поджаристую корочку на запечённых блюдах и выпечке, воспользуйтесь многоступенчатым обезвоживанием Crisp&Tasty. Быстрое удаление влаги из камеры пароконвектомата можно производить в ручном режиме или программировать.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз