ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Convotherm C4 eD 6.20 EB



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 6.20 EB изготовлен с применением современных инновационных технологий, делающих готовку быстрее и экономнее, а пищу – вкуснее и полезнее.

- Бойлер генерирует высокогигиеничный пар, который быстро насыщает всю камеру. Функция точного контроля над влажностью HumidityPro позволяет настраивать все параметры вручную или воспользоваться одним из пяти предустановленных уровней.
- Чтобы блюда оставались сочными и нежными внутри, покрываясь поджаристой корочкой снаружи, в пароконвектомате реализована технология быстрой откачки влаги при сохранении температуры Crisp&Tasty.
- Панель управления оснащена удобным скроллером и цветовой индикацией процессов TriColor. Когда блюдо на стадии подготовки – например, размораживания, – активирована жёлтая подсветка. Красный цвет означает приготовление, а зелёный – полную готовность.
- Удобная дверь, которая, открываясь, полностью сливается со стенкой корпуса – эксклюзивная разработка, запатентованная компанией Convotherm. Ручки двери и душа, а также клавиши панели управления выполнены из пластика, в состав которого входят ионы серебра.

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз