

Вернуться к товару [Пароконвектомат Convotherm C4 eD 10.20 EB](#)



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

Пароконвектомат Convotherm C4 eD 10.20 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 10.20 EB даст вам возможность накормить примерно 300 человек в день – причём, накормить полноценной полезной горячей пищей. Даже самые простые блюда получаются в рабочей камере этой модели необычайно вкусными.

- Чтобы не расходовать ресурсы понапрасну, замкнутая система ACS+ сохраняет всё тепло и влагу внутри, используя их исключительно для готовки. При этом срабатывает эффект скороварки – время приготовления в пароконвектомате действительно уменьшается.
- Бойлер в пароконвектомате Convotherm C4 easyDial 10.20 EB – это, прежде всего, чистый и свежий пар, а также возможность готовить диетические блюда при низкой температуре. Всё это особенно эффективно в сочетании с фирменной функцией HumidityPro, дающей возможность настраивать влажность с высокой точностью.
- Точный контроль доступен также и для температуры. Даже скорость вращения вентилятора регулируется – имеется 5 режимов. Минимальная скорость предназначена для приготовления тонких нежных блюд – например, муссов и кремов.
- Встроенная «поваренная книга» содержит 99 рецептов, в каждом из которых – до 20 этапов. Таким образом, достаточно сложные блюда готовятся в пароконвектомате одним нажатием кнопки. Новые рецепты всегда можно загрузить через порт USB.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз