ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Convotherm C4 eT 6.10 ES

Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

BakePro - пять этапов приготовления выпечки

Closed System - одновременное приготовление разных блюд

Press&Go - кнопки быстрого вызова и запуска

Crisp&Tasty - 5 ступеней вытяжки влажности

HumidityPro - настройка влажности

ecoCooking - функция энергосбережения

TrayTimer - интервалы времени для продуктов

Cook&Hold - автоматическое понижение температуры при завершении цикла

ConvoClean - автоматическая мойка

Delta-T cooking и **LT cooking** - большие порции

HygienicCare - антибактериальный материал с ионами серебра для часто используемых поверхностей

Режимы работы

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

Готовка

- 9-дюймовая сенсорная панель управления;
- ecoCooking – экономия при длительном приготовлении;
- 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 (a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет);
- 399 рецептов в ячейках памяти;
- 20 этапов в каждой программе;
- подсказки на экране с тематическими видеоинструкциями;
- приготовление в мануальном режиме;
- TrayTimer — задание интервалов времени для продукта на каждом уровне;
- Delta-T cooking и LT cooking – для приготовления больших порций.

Управление влажностью

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

Теплообмен

- замкнутая система ACS+ сохраняет тепло внутри;
- Cook&Hold – автоматически понижает температуру в конце процесса;
- пяти-скоростной вентилятор.

Конструкция

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

Очистка пароконвектомата

- автоматическая мойка ConvoClean + с тремя режимами очистки;
- запуск в одно нажатие;
- 4 этапа регулирования интенсивности;
- дозирование моющего средства в автоматическом режиме;
- Режимы очистки:

1. "eco" — экономный, позволяет тратить меньше моющего средства, энергии и воды;
2. "express" — высокая скорость автомойки;
3. "regular" — обычный;

- Паровая дезинфекция и сушка на последнем этапе.

Дополнительные характеристики

- Количество тарелок при банкетной системе: 15-20 шт;
- Порт Ethernet/LAN.

Дополнительные опции

- Утапливаемая в корпус дверь для экономии пространства;
- Sous-Vide внешний термощуп;
- ConvoSmoke: интегрированная в easyTouch функция копчения (только для настольных версий в электрическом исполнении);
- Встроенная конденсирующая система;
- Изменение версии (тюремная, корабельная, гриль версия с отдельным стоком для жира);
- Другие варианты напряжения.

Convotherm C4 eT 6.10 ES – пароконвектомат нового поколения, для управления которым вам не придётся месяцами штудировать инструкцию. Если вы предпочитаете готовить вкусную и полезную пищу с минимальными затратами – это оборудование для вас.

- В памяти пароконвектомата заложено **399 готовых программ**, каждая из которых включает до 20 этапов. Сложные и простые блюда, а также выпечка и десерты готовятся «в одно касание» благодаря фирменной функции Press&Go.
- Рабочая камера данной модели пароконвектомата позволяет одновременно разместить 7 гастроёмкостей GN 1/1. Направляющие подходят также для установки 5 пекарских поддонов стандартного размера 600x400 мм. Это тем более актуально, что оборудование поддерживает функцию BakePro.
- Даже очень нежные и чувствительные к условиям готовки блюда будут получаться безукоризненно. Точный контроль температуры и влажности, а также вентилятор, работающий в пяти скоростных режимах, позволят вам готовить муссы, кремы и прочие сложные изделия.
- Данная модель пароконвектомата Convotherm будет отлично работать в паре с аппаратом шоковой заморозки: замороженные готовые блюда быстро восстанавливаются и разогреваются, не теряя своих свойств. Подходит система регенерации и для работы с комплексными обедами.

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз