



Пароконвектомат Convotherm C4 eT 6.10 EB



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 влаги (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.

Купить пароконвектомат Convotherm C4 eT 6.10 EB рекомендуем заведениям общественного питания с маленькой и средней проходимостью. Эта небольшая по размеру модель обладает всеми инновационными фирменными функциями серии EasyTouch, но при этом не занимает много места на вашей кухне.

- Пароконвектомат поддерживает три режима готовки. Вы можете использовать только горячий воздух, только влажный или смешивать их. Все зависит от ваших целей и рецептов, которыми вы пользуетесь.
- С функцией BakePro Вы сможете выпекать хлебобулочные изделия в 5 этапов и получать на выходе ароматные булочки, пирожки, хлеб и прочие изделия с хрустящей золотистой корочкой. Изделия из теста получаются ароматными и очень вкусными, как и все, что получается на выходе из чудо-печи!
- Маленькие размеры пароконвектомата не сказались на его возможностях. Количество программ для записи равно 399 (как и у более производительных), а число этапов в каждой может достигать 20. Вы всегда сможете вернуться к любимым рецептам и приготовить их заново в одно прикосновение к сенсорному экрану.
- Функция ecoCooking дополнительно **сэкономит затраты на энергию**, так как она сокращает энергопотребление до 25%. Интеллектуальная система определяет оптимальный расход энергии, воды и прочих ресурсов, в результате чего машина не выходит за допустимые рамки. В прочем, это никак не сказывается на качестве блюд, они получаются все такими же идеальными.
- Очистить пароконвектомат Convotherm C4 eT 6.10 EB также быстро и легко, как и готовить в нем. **Автоматическая мойка** избавляет вас от необходимости проводить процесс вручную. Вы лишь выбираете режим и в одно касание запускаете процесс.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз