ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Convotherm C4 eT 20.20 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 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: 98-122 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.

Пароконвектомат Convotherm C4 eT 20.20 EB рекомендовано купить для крупных ресторанов и столовых с большой проходимостью. При банкетной системе он может обеспечить 98-122 тарелок.

- Сенсорная панель является одним из ключевых преимуществ, обеспечивая удобство управления. Пароконвектомат может запомнить **399 программ** с 20 этапами в каждой. Все программы хранятся в ячейках памяти, вы в любой момент сможете воспроизвести блюдо, которое готовилось ранее. USB-интерфейс поможет добавить дополнительные рецепты к уже имеющихся.
- Вместимость пароконвектомата допускает **40 уровней формата GN 1/1** или 20 уровней гастроемкостей GN 2/1.
- Серия **easyTouch** от Convotherm радует нас своими дополнительными возможностями, в том числе и по экономии энергии. Для этих целей существует специальная фирменная функция ecoCooking, отвечающая за энергосбережение.
- Пароконвектомат Convotherm C4 eT 20.20 EB оснащен автоматической мойкой, которая обеспечит удобство очистки камеры от загрязнений. ConvoClean + может работать в трех режимах очистки: экономный, высокоскоростной и обычный.


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз