



Пароконвектомат Convotherm maxx 6.10



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	11.3
Ширина	875
Глубина	797
Высота	794
Вес (без упаковки)	105
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	130
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250 °С

Пароконвектомат [Convotherm maxx 6.10](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем, многоточечным термощупом, 7-дюймовым TFT цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 3-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °С с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °С с автоматической регулировкой влажности
- Конвекция: от 30 до 250 °С с оптимизированной передачей тепла
- BakePro - 3 режима профессиональной выпечки
- 399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов
- Предустановленная книга рецептов

Особенности:

- KitchenConnect® (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени, возможность подключения к Wi-Fi
- Плавная прокрутка с быстрым откликом
- USB-порт на панели управления
- Self ClimatControl
- HumidityPro (3 настройки влажности)
- Crisp&Tasty (3 параметра удаления влаги)
- Press&Go - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы Manager и Crew)

- TrayTimer - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов
 - TrayView - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов с использованием Press&Go
 - Управление Favorites (Избранное)
 - Хранение данных HACCP
-
- Дверь камеры с функцией захлопывания
 - Петли двери справа
 - Тройное остекление дверцы рабочей камеры
 - Светодиодная подсветка рабочей камеры
 - Программируемый таймер запуска
 - Функция предварительного нагрева и охлаждения
 - Программа работы в аварийном режиме
 - Мойка
 - Полностью автоматическая система рециркуляционной очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.
 - HygienicCare
 - Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери
 - Функция стерилизации паром

Дополнительные характеристики:

- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Стыковочный комплект
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4

Внимание! Изображение товара может отличаться от оригинала и представлено в ознакомительных целях.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз