



Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 10.20 GS (GB)



Цена: 0.00 руб.

Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Способ образования пара	инжектор
Ширина	1120
Глубина	992
Высота	1058
Вес (без упаковки)	190
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	211
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 10.20 GS (GB)** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 9-дюймовым full-touch экраном, многоточечным термощупом, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска. Режимы приготовления: на пару (от 30 до 130°C), комбинированный пар (от 30 до 250°C), конвекция (от 30 до 250°C) и комбинированная конвекция.

Технические характеристики:

- Вместимость: 20+2xGN1/1 или 10+1x2/1 GN
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 48 до 57 шт.
- Мощность:
 - GS: от 0,5 до 32 кВт
 - GB: от 0,6 до 32 кВт
 - Вес:
 - GS: 190 кг
 - GB: 220 кг
- Закрытая ACS+ система:
 - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха
 - 5 уровней традиционной выпечки BakePro
 - 5 степеней увлажнения HumidityPro
- Функции приготовления:
 - Низкотемпературное Дельта-Т приготовление пищи
 - Ночное приготовление Cook&Hold: понижение температуры в конце приготовления для сохранения

продукта

- Функция предварительного нагрева и охлаждения
 - Пользовательский интерфейс easyTouch
 - 399 программ приготовления до 20 этапов в каждой
 - Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
 - Управление загрузками TrayTimer: возможность задавать временные интервалы для продукта на каждом уровне
 - Функция энергосбережения ecoCooking
 - Система полной автоматической очистки ConvoClean с регулярным, экономным и экспресс режимами и финальными циклами дезинфекции и сушки
 - Гигиеничность поверхностей HygienicCare: поверхности, наиболее часто подверженные прикосновениям, изготовлены из антибактериального материала с ионами серебра
 - Ручка дверной защелки с функциями безопасного открытия и уверенного закрытия
 - Дверь с правой петлей
 - Хранение данных HACCP и пастеризации
 - Интегрированный в панель управления USB-порт
-
- Вместимость: 10+1 x GN 1/1
 - Кол-во тарелок при банкетной системе: от 26 до 32 шт.
 - Максимальная нагрузка:
 - На лоток: 15 кг
 - На пароконвектомат: 50 кг
 - Расход воды:
 - В процессе приготовления: 6 л/час
 - Максимальный: 900 л/час
 - Давление воды: от 1,5 до 6 бар
 - Температура воды на выходе: 80 °C
 - Размер вытяжного патрубка: 50 мм
 - Предохранительный перелив: 80x25 мм
 - Максимальный уровень шума: 70 дБ
 - Габариты в упаковке: 1110x1280x940 мм

Опционально доступны к заказу:

- Утапливаемая дверь
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- ConvoSmoke - встроенная функция копчения
- ConvoGrill - функция сбора горячего жира
- Вытяжной зонт с конденсатором пара
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для судов

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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз