



Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 6.20 GS (GB)



Цена: 0.00 руб.

Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Способ образования пара	инжектор
Ширина	1120
Глубина	992
Высота	786
Вес (без упаковки)	143
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	158
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Температурный режим	от 30 до 250

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 6.20 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: 12+2xGN1/1 или 6+1x2/1 GN
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 27 до 33 шт.
- Мощность:
 - GS: от 0,5 до 21 кВт
 - GB: от 0,6 до 21 кВт
- 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

Опционально доступны к заказу:

- Утапливаемая дверь
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- Структура 8 уровней для пекарских листов 600 × 400 мм
- 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