ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Alto-Shaam CTX4-10E EXPRESS TOUCH

Цена: 789 480.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.5
Ширина	517
Глубина	609
Высота	850
Вес (без упаковки)	82
Страна-производитель	США
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	141
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **Alto-Shaam CTX4-10E EXPRESS TOUCH** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и копчения различного вида блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов и овощей. Модель оснащена сенсорным управлением, автоматической мойкой, вентилятором и ножками. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Вместимость гастроемкостей: 10 GN 1/1
- Температурный режим: от 30 до 300°C
- Автоматический пар при 100 °C
- Быстрый пар при 101 – 121°C
- Низкотемпературный пар для варки в кипятке или расстройки. 29 °C и 99 °C
- Комбинация парового и конвекционного режимов для ускорения готовки и лучшего удержания влаги
- Повышает выход готового продукта, качество и срок хранения
- Автоматический контроль влажности, от 100 °C до 252 °C
- отовка, обжаривание, запекание и окончательная обработка, от 29 °C до 252 °C
- Разогрев большой массы продукта или порционных блюд автоматическим впрыском пара, от 118°C до 160°C
- Автоматический контроль влажности
- Режим Gold-n-Brown™
- Прикосновением к кнопке при готовке в конвекционном режиме в любой момент в печь быстро впрыскивается влага

- Быстрый и простой метод, позволяющий начать разогрев печи, когда вы отсутствуете, чтобы к вашему приходу она была готова к работе

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз