



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

Пароконвектомат Convotherm 4 deluxe easyTouch 20.20 ES (Утапливаемая дверь)



Подключение	380
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	67.3
Ширина	1135
Глубина	1020
Высота	1942
Вес (без упаковки)	338
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	371.8
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250

Цена: 6 857 600.00 руб.

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 20.20 ES** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Система Closed System позволяет одновременно готовить блюда из мяса, овощей, круассаны и прочую выпечку без смешивания вкусов и запахов. Сенсорный экран 9", 399 программ приготовления по 20 шагов в каждой.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °C
- Конвекция: от 30 до 250 °C

Технические характеристики:

- Вместимость: 40 x 1/1 GN, 20 x 2/1 GN
- Утапливаемая дверь с правыми петлями
- HygienicCare — поверхности, наиболее часто подверженные прикосновениям, изготовлены из

антибактериального материала с ионами серебра

- Press&Go — приготовление в автоматическом режиме с использованием кнопок быстрого вызова
- Функция регенерации — предусмотрен предварительный выбор режимов: a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет
- Приготовление в мануальном режиме
- Экранные подсказки с тематическими видеоинструкциями
- TrayTimer — задание временных интервалов для продукта на каждом уровне
- Cook&Hold — автоматическое снижение температуры при завершении цикла обработки
- USB-интерфейс
- Порт Ethernet/LAN
- Crisp&Tasty — быстрое приготовление, 5 ступеней вытяжки влажности
- BakePro — 5-ступенчатое выпекание, выбор интенсивности увлажнения
- HumidityPro — 5 ступеней увлажнения
- 5 скоростей вентилятора
- Функция энергосбережения ecoCooking
- Полностью автоматическая система мойки
- 4-ступени регулирования интенсивности мойки
- Автоматическое дозированием моющего средства
- Режим "eco" для экономии моющего средства, энергии и воды
- Режим "express" — максимальная скорость мойки
- Режим "regular"
- Завершающая паровая дезинфекция и сушка
- Запуск прикосновением пальца
- Кол-во тарелок при банкетной системе: 98-122 шт.

Опции:

- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз