



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

Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 20.10 ES (Утапливаемая дверь)



Подключение	380
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	38.9
Ширина	890
Глубина	820
Высота	1942
Вес (без упаковки)	250
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	290
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250

Цена: 4 575 900.00 руб.

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyDial 20.10 ES** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем, многоточечным термощупом, 3-цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

Режимы приготовления:

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

Особенности:

- Замкнутая ACS+ система:
 - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха
 - 5 уровней традиционной выпечки BakePro
 - 5 степеней увлажнения HumidityPro
- Функция предварительного разогрева и охлаждения
- Пользовательский интерфейс easyDial: все функции настраиваются на одном уровне
- 99 программ приготовления до 9 этапов в каждой
- Функция энергосбережения ecoCooking
- Система полной автоматической очистки ConvoClean с регулярным режимом и финальными циклами дезинфекции и сушки и 4 ступенями регулирования интенсивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- Ручной душ с возвратным механизмом
- 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
- Утапливаемая дверь с правой петлей
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 20x GN 1/1
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 50 до 61 шт.
- Максимальная нагрузка:
 - На лоток: 15 кг
 - На пароконвектомат: 100 кг
- Расход воды:
 - В процессе приготовления: 8,1 л/час
 - Максимальный: 3,6 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: 1165x2150x970 мм

Опции:

- Внешний термощуп Sous-Vide
- Интерфейс Ethernet
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз