ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 10.10 EB+ConvoClean



Цена: 1 137 653.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	бойлер
Мощность	19.5
Ширина	875
Глубина	792
Высота	1058
Вес (без упаковки)	135
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	165
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 250 °C

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyDial 10.10 EB+ConvoClean** 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: интеллектуальое 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 интенесивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- 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
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6+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

Опции:

- Утапливаемая дверь
- 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