



АЛЬФАПРОМ

ОПТОВАЯ ПРОДАЖА УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
И ОБОРУДОВАНИЯ

вакуум-упаковка.рф
www.afprom.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Convotherm Convotherm maxx 10.10

Пароконвектомат **Convotherm maxx 10.10** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 7-дюймовым TFT дисплеем с высоким разрешением, многоточечным термощупом, 3-скоростным вентилятором и функцией стерилизации паром.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар: от 30 до 250°C с автоматической регулировкой влажности
- Конвекция: от 30 до 250 °C с оптимизированной передачей тепла
- BakePro - 3 режима профессиональной выпечки
- 399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов
- Предустановленная книга рецептов

Особенности:

- KitchenConnect® (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени, возможность подключения к Wi-Fi
- Плавная прокрутка с быстрым откликом
- USB-порт на панели управления
- Self ClimatControl
- HumidityPro (3 настройки влажности)
- Crisp&Tasty (3 параметра удаления влаги)
- Press&Go - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы Manager и Crew)
- TrayTimer - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов
- TrayView - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов с использованием Press&Go
- Управление Favorites (Избранное)
- Хранение данных HACCP
- Дверь камеры с функцией захлопывания
- Навес двери справа
- Тройное остекление дверцы рабочей камеры
- Светодиодная подсветка рабочей камеры
- Программируемый таймер запуска
- Функция предварительного нагрева и охлаждения
- Программа работы в аварийном режиме
- Мойка
- Полностью автоматическая система рециркуляционной очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.
- HygienicCare
- Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери
- Функция стерилизации паром
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4
- Стыковочный комплект



Цена: 548330 руб.

Характеристики

Высота

1066 мм

Характеристики	
Ширина	875 мм
Глубина	797 мм
Мощность	19.1 кВт
Подключение	380 В
Высота ножек	от 140 до 160 мм
Вес (без упаковки)	125.5 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	10
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23