

Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 10.10 ES Bake

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 10.10 ES Bake** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 9-дюймовым full-touch экраном, многоточечным термощупом, 3-цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

В комплект поставки входят направляющие GN 1/1 и на пекарские листы 600x400 мм.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250°C
- Конвекция: от 30 до 250 °C
- Регенерация блюд с гибким выбором режима: à la carte, банкет с блюдами и буфет
- Ручной режим

Особенности:

- Закрытая ACS+ система:
 - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха
 - 5 уровней традиционной выпечки BakePro
 - 5 степеней увлажнения HumidityPro
- Функции приготовления:
 - Низкотемпературное Дельта-Т приготовление пищи
 - Ночное приготовление Cook&Hold: понижение температуры в конце приготовления для сохранения продукта
 - Функция предварительного нагрева и охлаждения
- Пользовательский интерфейс easyTouch
- 399 программ приготовления до 20 этапов в каждой
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
- Управление загрузками TrayTimer: возможность задавать временные интервалы для продукта на каждом уровне
- Функция энергосбережения ecoCooking
- Система полной автоматической очистки ConvoClean с регулярным, экономным и экспресс режимами и финальными циклами дезинфекции и сушки
- 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
- Интерфейс Ethernet
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Опции:

- Утапливаемая дверь
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- Гриль-версия с отдельным стоком для жира
- Версия для мест заключения (тюрем)



- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения

Цена: 1175260 руб.

Характеристики	
Высота	1058 мм
Ширина	875 мм
Глубина	792 мм
На лоток	15 кг
Мощность	19.5 кВт
Расход воды	В процессе приготовления 4,2 л/час Максимальный: 36 л/час
Вместимость	10+1 x GN 1/1 / 8x 600x400 мм
Подключение	380 В
Максимальный	36 л/час
Давление воды	от 1,5 до 6 бар
Вес (с упаковкой)	159 кг
Вес (без упаковки)	129 кг
Панель управления	электронная
Тип gastronormности	GN 1/1, противни 600x400
Количество уровней	10, 8
На пароконвектомат	50 кг
Габариты в упаковке	1110x1280x940 мм
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Страна-производитель	Германия
Максимальная нагрузка	На лоток 15 кг На пароконвектомат: 50 кг
Способ образования пара	инжектор
В процессе приготовления	4,2 л/час
Максимальный уровень шума	70 дБ
Размер вытяжного патрубка	50 мм
Предохранительный перелив	80x25 мм
Температура воды на выходе	80 °С

Характеристики

Кол-во тарелок при банкетной системе

от 26 до 32 шт.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GO19Q?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