Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 10.10 ES

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 10.10 ES** 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.

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: интеллектуальое 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: 1203330 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
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 гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	5, 10
На пароконвектомат	50 кг
Габариты в упаковке	1110x1280x940 мм
Температурный режим	от 30 до 250 °C
Страна-производитель	Германия
Максималльная 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 °C
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 - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org