Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 20.10 ES+ConvoClean

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyDial 20.10 ES+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

Опции:

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

Цена: 1931553 руб.

Характеристики	
Высота	1942 мм

Характеристики	
Ширина	890 мм
Глубина	820 мм
На лоток	15 кг
Мощность	38.9 кВт
Расход воды	В процессе приготовления 8,1 л/час Максимальный: 3,6 л/час
Вместимость	20x GN 1/1
Подключение	380 В
Максимальный	3,6 л/час
Давление воды	от 1,5 до 6 бар
Вес (с упаковкой)	290 кг
Вес (без упаковки)	250 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	20
На пароконвектомат	100 кг
Габариты в упаковке	1165x2150x970 мм
Температурный режим	от 30 до 250 °C
Страна-производитель	Германия
Максимальная нагрузка	На лоток 15 кг На пароконвектомат: 100 кг
Способ образования пара	инжектор
В процессе приготовления	8,1 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 50 до 61 шт.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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