



вакуум-упаковка.рф
www.afprom.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 10.10 EB DD

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 10.10 EB DD** 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: 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
- Утапливаемая дверь, обеспечивающая экономию места и повышение безопасности эксплуатации
- Интерфейс Ethernet
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Опции:

- Функция копчения ConvoSmoke
- 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: 1340640 руб.

Характеристики	
Высота	1058 мм
Ширина	875 мм
Глубина	792 мм
На лоток	15 кг
Мощность	19.5 кВт
Расход воды	В процессе приготовления 6 л/час Максимальный: 900 л/час
Вместимость	10+1 x GN 1/1
Подключение	380 В
Максимальный	900 л/час
Давление воды	от 1,5 до 6 бар
Вес (без упаковки)	141 кг
Панель управления	электронная
Тип гостроемкости	GN 1/1
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	бойлер
В процессе приготовления	6 л/час
Максимальный уровень шума	70 дБ
Размер вытяжного патрубка	50 мм
Предохранительный перелив	80x25 мм
Температура воды на выходе	80 °С
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
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/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