

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Convotherm 4 deluxe easyTouch 20.10 GS

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_convotherm_4_deluxe_easytouch_2010_gs



Описание

Пароконвектомат **Convotherm 4 deluxe easyTouch 20.10 GS** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 10-дюймовым TFT-дисплеем HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки и программируемым таймером запуска. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит вкатная тележка.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250°C
- Конвекция: от 30 до 250 °C

Особенности:

- Natural Smart Climate (ACS+) система для идеального микроклимата:
 - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха
 - 5 уровней традиционной выпечки BakePro
 - 5 степеней увлажнения HumidityPro
 - 5 скоростей вентилятора
- Функции приготовления:
 - Press&Go – кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки (режимы Manager and Crew)
 - Интегрированная книга рецептов (до 399 программ по 20 шагов)
 - Функция энергосбережения EcoCooking - можно включить при температуре 30°C, подходит для продуктов с длительным временем приготовления
 - Cook&Hold - автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления с ее последующим поддерживанием
 - TrayTimer - управление смешанной загрузкой
 - TrayView - полный контроль во время автоматического приготовления: отображение точного времени приготовления для каждого продукта
 - Многорежимная функция Regenerate+ регенерации и восстановления
- Полностью автоматическая система очистки □□ConvoClean+ (опционально с одноразовым дозированием)
- HygieneCare – антибактериальное покрытие точек контакта
- HygienicSteam – удобная стерилизация паром
- Встроенная перегородка для предварительного разогрева
- Освещение рабочей камеры светильниками с галогеновыми лампами
- Дверь рабочей камеры имеет двойное разборное остекление с вентилируемым пространством между стеклами
- Дверная ручка с предохранительным затвором и функцией захлопывания
- Видеосправки с выводом на дисплей
- Датчик термозонда
- Интерфейс FilterCare
- Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными
- USB-порт встроенный в панель управления
- Хранение данных HACCP и данных пастеризации
- Регулируемые по высоте ножки
- Защита камеры IPX5 - позволяет избежать загрязнения внутренней части устройства чистящими или дезинфицирующими средствами

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 20 x GN 1/1 или 17 листов 600x400
- Мощность:
 - Электрическая: 1,1 кВт
 - Газовая: 42 кВт

- □ Габариты в упаковке: 1165x970x2150 мм

Опции:

- Утапливаемая дверь
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- ConvoGrill – идеальные результаты гриля, запатентованная система сбора жира
- Kitchenconnect® - сетевое решение от Welbilt для быстрого и эффективного планирования, мониторинга и работы:
 - Управление оборудованием
 - Управление эффективностью и качеством
 - Управление меню
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для судов

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Тип гастроемкости	противни 600x400, GN 1/1
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Мощность	42 кВт
Ширина	890 мм
Глубина	820 мм
Высота	1942 мм
Вес (без упаковки)	271 кг
Страна производства	Германия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.