

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro easyDial 10.10 ES wersja natryskowa

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 10.10 ES

Cechy produktu
Szerokość (mm): 875
Głębokość (mm): 792
Wysokość (mm): 1058
Moc (kW): 19,5
Zasilanie: 400V
Pojemność: 10+1 x 1/1 GN lub 8 x EN
Typ: elektryczny
Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 966x792x1058

Convotherm piec elektryczny konwekcyjno-parowy maxx pro eD 10.10 ES

Urządzenie marki Convotherm pozwala ci na pracę w kilku trybach: para, gorące powietrze oraz oczywiście tryb konwekcyjno-parowy. Sprzęt cechuje się łatwym dostępem do wszystkich swoich funkcji. Poza standardowym trybem, może przeprowadzić odwilżanie, nawilżanie oraz tradycyjne pieczenie. Wentylator można regulować aż na pięć sposobów. Czyszczenie urządzenia odbywa się w systemie półautomatycznym. Maszyna na bieżąco pokazuje też aktualny stan pracy.

Para wytwarzana jest za pomocą wtryskiwania wody do komory pieca. Sprzęt posiada bogate wyposażenie seryjne. Jest nim między innymi wielopunktowy czujnik, który mierzy temperaturę rdzenia. Drzwi zamykają się w sposób bezpieczny. Złącze USB pozwala na łatwą komunikację z urządzeniem. Intuicyjny interfejs obsługi wyposażono w cyfrowy wyświetlacz. System posiada 99 profili przyrządzania potraw. Każdy z nich może być złożony nawet z dziewięciu oddzielnych etapów. To jednak nie wszystko, ponieważ istnieje bogata oferta funkcji opcjonalnych oraz akcesoriów. Pytaj o nie naszych sprzedawców.

Cechy:

- Natural Smart ClimateTM (ACS+) Rodzaje przyrządzania: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Natural Smart ClimateTM (ACS+) z funkcjami dodatkowymi:
  - Crisp&Tasty – 5-stopniowe odwilżanie
  - BakePro – tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
  - HumidityPro – nawilżanie 5-stopniowe
  - Prędkość wentylatora – regulacja 5-stopniowa
- easyDial: dostęp do wszystkich funkcji na jednym poziomie
- Półautomatyczny system czyszczenia
- HygieniCare

- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- LED-owe oświetlenie komory pieca
- Drzwi urządzenia z potrójnym szkłem, prawostronne

Wyposażenie:

- Rodzaje przyrządzania
  - Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
  - Tryb konwekcyjno-parowy (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
  - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
- Obsługa interfejsu easyDial
  - Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Wyświetlacz cyfrowy
- Climate Management
  - Natural Smart ClimateTM (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
  - Airflow Management, BakePro, wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Production Management
  - 99 profili przyrządzania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
  - Zapis danych HACCP
  - Interfejs USB
  - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
  - Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Cleaning Management
  - Półautomatyczny system czyszczenia
- HygieniCare
  - Higieniczne uchwyty
- Konstrukcja
  - Drzwi urządzenia z potrójnym szkłem, zamknięciem ochronnym, funkcją domykania, pozycją wentylacji, prawostronne z LED-owym oświetleniem komory pieca
  - Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
  - Nogi urządzenia regulowane w zakresie od 100 do 125 mm
  - Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
  - Zintegrowana samozwijalna myjka ręczna