

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro easyDial 20.10 ES wersja natryskowa

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 20.10 ES

Cechy produktu

Szerokość (mm): 890
Głębokość (mm): 820
Wysokość (mm): 1942
Moc (kW): 38,9
Zasilanie: 400V
Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 17 x EN
Typ: elektryczny
Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 1002x820x1942

Zwiększ efektywność swojej kuchni z zaawansowanym systemem gotowania

W dzisiejszych czasach, w profesjonalnej gastronomii, liczy się nie tylko smak potraw, ale również efektywność i precyzja procesu kulinarnego. Szczególnie w kuchniach o dużej przepustowości, gdzie czas jest na wagę złota, wybór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Poszukujesz rozwiązania, które zapewni Ci pełną kontrolę nad procesem gotowania, a jednocześnie zaoszczędzi czas i energię? Potrzebujesz urządzenia o wysokiej wydajności, pozwalającego na przygotowywanie szerokiej gamy potraw, od delikatnych deserów po soczyste mięsa?

Prezentujemy urządzenie, które sprosta tym wszystkim wyzwaniom. To sprzęt zaprojektowany z myślą o najbardziej wymagających kucharzach, którzy cenią sobie precyzję, wydajność i niezawodność.

Niezrównana wszechstronność w kompaktowej formie

Urządzenie oferuje pojemność 20 x 1/1 GN lub 17 x EN, co przekłada się na dużą ilość przygotowywanych jednocześnie potraw. Dzięki temu idealnie sprawdzi się w restauracjach, hotelach, cateringach i innych obiektach gastronomicznych o dużym natężeniu pracy. Kompaktowe wymiary (890 mm szerokości, 820 mm głębokości i 1942 mm wysokości) sprawiają, że łatwo zintegruje się z istniejącą infrastrukturą kuchni, nawet w tych o ograniczonej przestrzeni. Wersja z chowanymi drzwiami zwiększa gabaryty do 1002x820x1942 mm, oferując dodatkowy komfort pracy.

Precyzyjna kontrola i wydajna praca

Za sprawą mocy 38,9 kW, urządzenie gwarantuje szybkie nagrzewanie i precyzyjną regulację temperatury, umożliwiając przygotowanie potraw o idealnej konsystencji i teksturze. Elektryczny system zasilania (400V) zapewnia stabilną i niezawodną pracę. System natryskowy zapewnia równomierne rozprowadzanie pary, co przekłada się na lepsze rezultaty gotowania.

Intuicyjna obsługa i zaawansowane funkcje

Intuicyjny panel easyDial umożliwia łatwą i precyzyjną regulację parametrów gotowania, nawet dla mniej doświadczonych kucharzy. Zaawansowane funkcje urządzenia pozwalają na optymalizację procesu gotowania i redukcję strat energii. System kontroluje wilgotność, temperaturę i czas gotowania, gwarantując powtarzalność i wysoką jakość potraw. Możliwość wyboru różnych trybów pracy (konwekcja, para, kombinacja) zapewnia maksymalną wszechstronność i dostosowanie do różnorodnych potrzeb.

Podsumowanie kluczowych zalet:

- Wysoka moc: 38,9 kW
- Duża pojemność: 20 x 1/1 GN lub 17 x EN
- Kompaktowe wymiary: 890 x 820 x 1942 mm (wersja standardowa)
- Zasilanie: 400V
- System natryskowy
- Intuicyjny panel easyDial
- Wersja z chowanymi drzwiami (wymiary: 1002x820x1942 mm)

To urządzenie to inwestycja w wydajność i jakość, która zwróci się w postaci zadowolonych klientów i zoptymalizowanego procesu pracy w Twojej kuchni.