



Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro easyDial 20.20 EB wersja z boilerem

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 20.20 EB

Cechy produktu

Typ: elektryczny

Szerokość (mm): 1135

Głębokość (mm): 1020

Wysokość (mm): 1942

Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 1182x1020x1942

Moc (kW): 67,3

Zasilanie: 400V

Model:

- easyDial
- 20 Półek GN 1/1 lub 40 Półek 1/1 GN
- Elektryczny
- Wersja z boilerem
- Drzwi prawostronne

Istotne cechy

- ACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy: Para, konwekcyjnoparowy, gorące powietrze
- ACS+ funkcje dodatkowe:
 - 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
- HygienicCare
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Pierścień TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Generowanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne

Wyposażenie seryjne

- **ACS+** tryby pracy:
 - Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
 - Para kombi (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
 - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
- **HygienicCare** - bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
 - Panel obsługi easyDial
 - Uchwyt drzwi i obrotowy natrysk ręczny
- **easyDial** – panel obsługi:
 - Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial)
 - Wyświetlacz cyfrowy
 - Funkcja regenerowania: regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
 - 99 profili gotowania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
- Wielopunktowy czujnik pomiarowy temperatury rdzenia
- Klamka z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją zatrząskiwania
- Złącza RS232 i RS485
- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool-Down

Opcje

- W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean – opcjonalnie z możliwością indywidualnego dozowania
- Gaszenie oparów - zintegrowana osłona kondensacyjna
- Wersja grill z oddzielaniem tłuszczu
- Wersja okrętowa
 - Złącze ethernet / LAN
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- Czujnik temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrz

Polecane akcesoria

- Oprogramowanie ConvoLink HACCP i programy PC do zarządzania profilami gotowania
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ osłony kondensacyjne
- Wieża sygnalizacyjna – informacja o stanie pracy na odległość
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo)
 - Stojak na talerze
 - Stelaż bankietowy
 - Wózek bankietowy
- Osłona termiczna
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Stelaże zawieszane, do wyboru GN lub BM
- Zestawy - stosy
- Produkty do pielęgnacji