

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro easyTouch 20.10 EB wersja z boilerem

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eT 20.10 EB

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

Istotne cechy

- ACS+ tryby pracy: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Funkcje dodatkowe ACS+:
  - Crisp&Tasty – 5-stopniowe odwilżanie
  - BakePro – tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
  - HumidityPro – nawilżanie 5-stopniowe
  - Prędkość wentylatora – regulacja 5-stopniowa
- easyTouch ekran dotykowy full touch 9"
- W pełni zautomatyzowany system czyszczenia ConvoClean+ z trybami eco, regular i express – opcjonalnie z indywidualnym dozowaniem
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- HygienicCare
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne

Wyposażenie seryjne

- ACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy:
  - 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

- HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
  - Panel obsługi easyTouch
  - Uchwyt drzwiowy i samozwijalna myjka ręczna

- Interfejs obsługi easyTouch:
  - Dotykowy panel full touch 9"
  - Press&Go – automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
  - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów
  - Regenerowanie+ – elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
  - ecoCooking – funkcja oszczędności energii
  - Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta T
  - Cook&Hold – gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
  - 399 profili przyrządzania z nawet 20 etapami
  - Pomoc ekranowa ze zorganizowaną tematycznie funkcją wideo
  - Preselekcja czasu uruchomienia

- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia

- Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją zatrzaskiwania

- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji

- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

Opcje

- Gaszenie pary – zintegrowany moduł kondensacyjny (na zapytanie)

- Drzwi chowane – więcej miejsca i bezpieczeństwa pracy

- ConvoGrill z funkcją zarządzania tłuszczem (na zapytanie)

- ConvoSmoke – wbudowana funkcja wędzenia

- Wersja morska

- Wersja do zakładów karnych

- Dostępne różne napięcia

- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz

- Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrz

Akcesoria

- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzania

- Osłona kondensacyjna ConvoVent 4 z filtrem tłuszczu

- Osłona kondensacyjna ConvoVent 4+ z filtrem tłuszczu i zapachów

- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzny informacja o stanie eksploatacyjnym

- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Stelaż 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 pielęgnacyjne do ConvoClean+ – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotne i indywidualne dozowanie)