



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

Typ: elektryczny

Szerokość (mm): 890

Głębokość (mm): 820

Wysokość (mm): 1942

Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 1002x820x1942

Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 17 x EN

Moc (kW): 38,9

Zasilanie: 400V

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 zatraskiwania
 - 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)