

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

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eT 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

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
- Szklany wyświetlacz dotykowy easyTouch 10” o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
- W pełni zautomatyzowany system czyszczenia ConvoClean+ z trybami eco, regular i express – opcjonalnie z indywidualnym dozowaniem
- HygieniCare
- Złącze Wi-Fi i Ethernet (LAN)
- 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 podwójnym 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 easyTouch:
  - Szklany ekran dotykowy 10" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
  - Płynne, szybkie przewijanie

- Climate Management
  - Natural Smart ClimateTM (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty

- Quality Management
  - Airflow Management, BakePro, wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

- Production Management
  - Automatyczne gotowanie z Press&Go z wykorzystaniem nawet 399 profilów
  - Zintegrowana książka kucharska z 7 kategoriami
  - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów
  - TrayView – zarządzanie załadunkiem na potrzeby automatycznego gotowania różnych produktów z Press&Go
  - Zarządzanie ulubionymi
  - Zapis danych HACCP
  - Interfejs USB
  - ecoCooking – funkcja oszczędności energii
  - Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta-T
  - Cook&Hold – gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
  - Autostart
  - Regenerowanie+: elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją

- Cleaning Management
  - Convoclean+: W pełni zautomatyzowany system czyszczenia
  - Szybki dostęp do utworzonych indywidualnie i zapisanych profili czyszczenia
  - Cleaning Scheduler
  - Interfejs FilterCare

  HygieniCare
  - Funkcja Hygienic Steam
  - Higieniczne uchwyty
  - SteamDisinfect

  Konstrukcja
  - Drzwi urządzenia z bezpiecznym zatrzaskiem, pozycją do odprowadzania powietrza, zawias po prawej stronie i oświetlenie komory LED
  - 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
  - Kołowe szyny o optymalnym kształcie i kodowaniu kolorów.
  - Wskaźnik LED statusu urządzenia na podłodze (zielony = zakończono, żółty = podgrzewanie, czerwony = awaria).
  - Integralny mostek przedgrzewania.