

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro easyTouch 6.10 ES wersja natryskowa

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eT 6.10 ES

Cechy produktu
Szerokość (mm): 875
Głębokość (mm): 792
Wysokość (mm): 786
Moc (kW): 11
Zasilanie: 400V
Pojemność: 6+1 x 1/1 GN lub 5 x EN
Typ: elektryczny
Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 966x792x786

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy Convotherm maxx pro eT 6.10 ES

Jeśli szukasz mniejszego pieca konwekcyjno-parowego, to właśnie znalazłeś idealne urządzenie do swojego lokalu gastronomicznego. Maszyna może pracować w trzech podstawowych trybach: para, gorące powietrze oraz konwekcyjno-parowy. Dodatkowo sprzęt posiada pięciostopniowe funkcję: odwilżania, pieczenia, nawilżania oraz regulacji prędkości wentylatora. Dotykowy ekran pozwala z łatwością sterować pracą pieca. Można włączyć automatyczne gotowanie za pomocą przycisków szybkiego wyboru, zarządzać załadunkiem różnych produktów, korzystać z funkcji oszczędności energii czy też przyrządzać potrawy które mają nawet 20 oddzielnych etapów obróbki termicznej.

Maszyna komunikuje się za pomocą interfejsu ethernetowego LAN oraz złącza USB. Cały czas pokazywany jest też aktualny stan przygotowania potraw. Metodą wytwarzania pary w urządzeniu jest wtryskiwanie wody do komory pieca. Poza bogatym wyposażeniem seryjnym warto też zwrócić uwagę na listę opcji oraz akcesoriów, o których więcej możesz się dowiedzieć od naszych sprzedawców.

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 potrójnym 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
  - Natural Smart ClimateTM (ACS+)
- 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 potrójnym szkłem, zamknięciem ochronnym, funkcją domykania, pozycją wentylacji, prawostronne z LED-owym oświetleniem komory pieca
  - 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