



Piec konwekcyjno-parowy Convothem MINI 2in1 easyTouch

Producent: Convothem

Nr referencyjny: 6.10 2in1 MINI easyTouch

Cechy produktu

Typ: elektryczny

Szerokość (mm): 515

Głębokość (mm): 802

Wysokość (mm): 1552

Pojemność: 12 x 1/1 GN

Waga (kg): 119

Moc (kW): 14,1

Zasilanie: 400V

Piec konwekcyjno-parowy **Convothem serii mini** jest doskonałym urządzeniem kuchennym do pieczenia, grillowania, gotowania na parze, zapiekania, smażenia i odgrzewania potraw. Niewielkie wymiary mówią same za siebie – szerokość 51,5 cm sprawia, że urządzenie zmieści się w każdej kuchni. Poprzez dużą szybę doskonale widać co znajduje się w środku. Dzięki wysokiej jakości wykończenia w kolorze srebrnym urządzenie bardzo dobrze prezentuje się w czasie gotowania na oczach gości w restauracjach i sklepach.

Urządzenie serii mini jest idealnym rozwiązaniem dla:

- Punktów gastronomicznych i hoteli
- Firm świadczących usługi cateringowe
- Kuchni w przedszkolach, szkołach, domach spokojnej starości itp.
- Sieci restauracji
- Restauracji szybkiej obsługi
- Sklepów w centrach handlowych
- Barów serwujących potrawy na wynos
- Barów w supermarketach
- Punktów obsługi podróżnych
- Stacji benzynowych
- Sklepów mięsnych i piekarni

Wyposażenie:

- Press&Go - Doskonałe rezultaty za dotknięciem przycisku
- Dotykowy panel sterujący easyToUCH zapewniający wyjątkową łatwość obsługi
- ecoCooking - program oszczędzający energię
- Elastycznie rozmieszczone prowadnice blach
- Solidna obrotowa klamka do zamykania drzwi z funkcją zatraskiwania
- Antybakteryjna rączka drzwi dla zapewnienia dodatkowej higieny

-
- Podwójne, bezpieczne szkło w drzwiach
 - Wielopunktowa sonda do mierzenia temperatury wewnątrz produktu
 - Możliwość montażu w miejscu o ograniczonej powierzchni

Istotne cechy

- Tryby pracy: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Funkcje dodatkowe:
 - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
 - BakePro – tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia
 - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- easyTouch ekran dotykowy full touch 7"
- ConvoClean system – w pełni zautomatyzowany system czyszczenia z trybem express i funkcją Safe Cool Down przed czyszczeniem
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne

Wyposażenie seryjne

- Tryby pracy:
 - Para (30-120 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
 - Tryb konwekcyjno-parowy (100-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
 - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
- Interfejs obsługi easyTouch:
 - Dotykowy panel full touch 7"
 - Press&Go – automatyczne gotowanie i pieczenie za pomocą przycisków szybkiego wyboru
 - easyStart – automatyczne gotowanie i pieczenie z propozycjami produktów
 - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie ładunkiem 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
 - Możliwość programowania nieograniczonej liczby profili przyrządzania, z maks. 99 krokami i obrazem
 - Pomoc ekranowa
 - Preselekcja czasu uruchomienia
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Elastyczna odległość półek
- Reduktor oparów

Opcje

- Drzwi urządzenia z ogranicznikiem po lewej stronie

-
- Steam Protect (automatyczne odwilżanie (na życzenie możliwość stałej aktywacji))
 - Safe Cool Down (automatyczne schładzanie podczas gotowania i pieczenia (na życzenie możliwość permanentnej aktywacji))
 - Dostępne różne napięcia

Akcesoria

- Ręczny spryskiwacz z bezstopniową regulacją przepływu
- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzenia
- Osłona kondensacyjna ConvoVent mini
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Zestawy-stosy
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean system – w pełni zautomatyzowanego systemu czyszczenia