



Piec konwekcyjno-parowy Convotherm MINI 6.10 easyTouch wersja mobilna

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: 6.10 MINI easyTouch mobil

Cechy produktu

Typ: elektryczny

Szerokość (mm): 515

Głębokość (mm): 777

Wysokość (mm): 771

Pojemność: 6 x 1/1 GN

Moc (kW): 7,1

Zasilanie: 400V

Piec konwekcyjno-parowy **Convotherm 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

Cechy

- Rodzaje przyrządzenia: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze, regenerowanie
- Funkcje dodatkowe:
 - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
 - HumidityPro – nawilżanie 3-stopniowe
 - BakePro – tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia
 - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- Szklany wyświetlacz dotykowy easyTouch 7" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
- Zintegrowana szuflada na wodę i wodę użytkową (brak konieczności wykonania stałego przyłącza wody)
- Półautomatyczny system czyszczenia
- 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
- Drzwi urządzenia prawostronne i funkcja domykania

Wyposażenie

- Rodzaje przyrządzenia:
 - 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
 - Funkcja regenerowania
- Obsługa interfejsu easyTouch:
 - Szklany ekran dotykowy 7" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
 - Płynne, szybkie przewijanie
- Climate Management
 - HumidityPro
 - Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management
 - BakePro
 - Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
 - Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Cleaning Management
 - ConvoClean+ - w pełni zautomatyzowany system czyszczenia z 3 stopniami intensywności z Clean i Care Booster
 - 10 minut - czyszczenie w trybie Express
 - Funkcja Safe Cool Down przed czyszczeniem (przy zamkniętych drzwiach)
 - Możliwość indywidualnych ustawień profili czyszczenia jako
- Ulubionych
 - Kalendarz czyszczenia

-
- HygieniCare
 - Higieniczne uchwyty (uchwyt drzwiowy i uchwyt na ręczny spryskiwacz)
 - Funkcja Hygienic Steam
 - Higieniczny panel obsługowy
 - 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
 - Złącze Wi-Fi i Ethernet (LAN)
 - ecoCooking – funkcja oszczędności energii
 - Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta-T
 - Cook&Hold – gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
 - Autostart
 - Naparowanie ręczne
 - Regenerowanie – elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
 - Elastyczna odległość półek
 - Automatyczne odwilżanie (aktywacja opcjonalna)*
 - Automatyczne schładzanie podczas gotowania i pieczenia (aktywacja opcjonalna)

* Wymaga częstszego napełniania szuflady na wodę pitną