



## Piec konwekcyjno-parowy Convothemr MINI 10.10 easyTouch black

Producent: Convothemr

Nr referencyjny: 10.10 MINI easyTouch black

### Cechy produktu

Typ: elektryczny

Szerokość (mm): 515

Głębokość (mm): 777

Wysokość (mm): 895

Pojemność: 10 x 1/1 GN

Waga (kg): 70

Moc (kW): 10,5

Zasilanie: 400V

Piec konwekcyjno-parowy **Convothemr 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 autowewers
- Szklany wyświetlacz dotykowy easyTouch 7" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
- ConvoClean+ system – w pełni zautomatyzowany system czyszczenia z trzema stopniami intensywności i trybem Express
- Funkcja Safe Cool Down przed czyszczeniem
- 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
  - 2 minuty - QuickRinse (płukanie wodą)
  - 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)