

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm MINI 6.10 standard wersja mobilna

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: 6.10 MINI standard mobil

Cechy produktu

Szerokość (mm): 515
Głębokość (mm): 777
Wysokość (mm): 734
Waga (kg): 67
Moc (kW): 7,1
Zasilanie: 400V
Pojemność: 6 x 1/1 GN
Typ: elektryczny

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

Cechy

- Rodzaje przyrządzania: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze, regenerowanie
- Funkcje dodatkowe:
  - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
  - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- Ręczne sterowanie – cyfrowa gałka nastawcza do prostej regulacji temperatury, czasu oraz temperatury rdzenia
- Zintegrowana szuflada na wodę i wodę użytkową (brak konieczności wykonania stałego przyłącza wody)

- Półautomatyczny system czyszczenia
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne i funkcja domykania

Wyposażenie

- Rodzaje przyrządzania
  - 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
  - Funkcja regenerowania
- Standard - interfejs obsługi:
  - Press&Go – przyciski szybkiego wyboru
  - Wyświetlacz cyfrowy
  - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
  - Lista programów do zapisywania własnych profilów przyrządzania
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Wytrzymałe obrotowe zamknięcie drzwi z funkcją domykania
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Elastyczna odległość półek
- Reduktor oparów
- Złącze RS232