

Piec konwekcyjno-parowy gazowy Convotherm maxx pro easyTouch 10.10 GS wersja natryskowa

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eT 10.10 GS

Cechy produktu
Szerokość (mm): 875
Głębokość (mm): 792
Wysokość (mm): 1058
Moc (kW): 0,6
Zasilanie: 230V
Moc gazowa (kW): 21
Pojemność: 10+1 x 1/1 GN lub 8 x EN
Typ: gazowy
Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 966x792x1058

Konwekcyjno-parowy piec elektryczny Convotherm maxx pro eT 10.10 GS

Jeśli szukasz doskonałego urządzenia konwekcyjno-parowego, to właśnie je znalazłeś. Maszyna może pracować w trybach: pary, gorącego powietrza oraz oczywiście w trybie konwekcyjno-parowym. Dodatkowe funkcje pozwalają na odwilżanie, tradycyjne pieczenie czy też nawilżanie obrabianej termicznie żywności. W każdym z tych przypadków istnieje możliwość regulacji pięciostopniowej. Podobnie jest też zresztą w przypadku pracy wentylatora. Sprzęt wyposażono w dotykowy ekran, dzięki czemu jego obsługa jest jeszcze prostsza.

Również w pełni zautomatyzowane czyszczenie pozwala na znaczne uproszczenie twojej pracy. System czyszczenia pracuje w trybach eco, regular oraz express. Komunikacja odbywa się za pomocą interfejsu LAN oraz złącza USB. Dzięki wskaźnikowi pierścieniowemu możesz z łatwością ustalić aktualny stan pracy maszyny. Para wytwarzana jest poprzez wtrysk wody do komory pieca. Producent zadbał też o wiele innych detali. Na przykład higienę zapewnia między innymi zastosowanie powierzchni antybakteryjnych. Poza bogatym wyposażeniem seryjnym urządzenie posiada też znaczną ilość opcji oraz akcesoriów. Nasi sprzedawcy chętnie ci o nich opowiedzą.

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