



## Piec konwekcyjno-parowy gazowy Convotherm maxx pro easyDial 20.10 GB wersja z boilerem

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 20.10 GB

### Cechy produktu

Typ: gazowy

Szerokość (mm): 890

Głębokość (mm): 820

Wysokość (mm): 1942

Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 1002x820x1942

Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 17 x EN

Moc gazowa (kW): 42

Moc (kW): 1,1

Zasilanie: 230V

### Istotne cechy

- ACS+ tryby pracy: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Funkcje dodatkowe ACS+:
  - Crisp&Tasty – 5-stopniowe odwilżanie
  - BakePro – tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
  - HumidityPro – nawilżanie 5-stopniowe
  - Prędkość wentylatora – regulacja 5-stopniowa
- easyDial: dostęp do wszystkich funkcji na jednym poziomie
- Półautomatyczny system czyszczenia
- HygienicCare
- 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

### Wyposażenie seryjne

- 
- ACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy:
    - 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
  - HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
    - Panel obsługi easyDial
    - Uchwyt drzwiowy i samozwijalna myjka ręczna
  - easyDial – interfejs obsługi:
    - Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial)
    - Wyświetlacz cyfrowy
    - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
    - 99 profili przyrządzenia, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
  - Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
  - Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją
  - zatraskiwania
  - Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
  - Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

## Opcje

- W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean – opcjonalnie z możliwością indywidualnego dozowania
- Drzwi chowane – więcej miejsca i bezpieczeństwa pracy
- Wersja do zakładów karnych
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrz

## Akcesoria

- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzenia
- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzny informacja o stanie eksploatacyjnym
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Stelaż na talerze, stelaż bankietowy, wózek bankietowy, osłona termiczna
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Stelaże zawieszane, do wyboru GN lub BM
- Zestawy-stosy
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotnego i indywidualnego dozowania) i do półautomatycznego systemu czyszczenia komory pieca

---