

Piec konwekcyjno-parowy gazowy Convotherm maxx pro easyDial 10.20 GS wersja natryskowa

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 10.20 GS

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1120
Głębokość (mm): 992
Wysokość (mm): 1058
Moc (kW): 0,5
Zasilanie: 230V
Moc gazowa (kW): 32
Typ: gazowy
Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 1167x992x1058

Model:

- **easyDial**
- **10+1 Półki GN 2/1-lub 20 + 2 Półek 1/1 GN**
- Gazowy
- Wersja natryskowa
- Drzwi prawostronne

Istotne cechy

- **ACS+** (Advanced Closed System +) tryby pracy: Para, konwekcyjnoparowy, gorące powietrze
- **ACS+** funkcje dodatkowe:
  - **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
- Pierścień **TriColor** wskazuje aktualny stan pracy
- Generowanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne

Wyposażenie seryjne

- **ACS+** tryby pracy:
  - Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
  - Para kombi (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 drzwi i obrotowy natrysk ręczny
- **easyDial –** panel obsługi:
  - Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Wyświetlacz cyfrowy
  - Funkcja regenerowania: regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
  - 99 profili gotowania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
- Wielopunktowy czujnik pomiarowy temperatury rdzenia
- Klamka z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją zatrzaskiwania
- Złącza RS232 i RS485
- Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool-Down

Opcje

- W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean – opcjonalnie z możliwością indywidualnego dozowania
- Gaszenie oparów - zintegrowana osłona kondensacyjna
- Wersja grill z oddzielaniem tłuszczu
- Wersja okrętowa
- -Złącze ethernet / LAN
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- -Czujnik temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrz

Polecane akcesoria

- Oprogramowanie ConvoLink HACCP i programy PC do zarządzaniaprofilami gotowania
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ osłony kondensacyjne
- Wieża sygnalizacyjna – informacja o stanie pracy na odległość
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo)
- Stojak 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 do pielęgnacji