

Piec konwekcyjno-parowy gazowy Convotherm maxx pro easyDial 6.10 GS wersja natryskowa

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 6.10 GS

Cechy produktu
Szerokość (mm): 875
Głębokość (mm): 792
Wysokość (mm): 786
Moc (kW): 0,6
Zasilanie: 230V
Moc gazowa (kW): 11
Pojemność: 6+1 x 1/1 GN lub 5 x EN
Typ: gazowy
Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 966 x 792 x 786

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro eD 6.10 GS

Piece Convotherm to jedne z lepszych urządzeń na rynku maszyn gastronomicznych. Sprzęt który właśnie oglądasz może pracować w trzech podstawowych trybach. Konwekcyjno-parowym, pary oraz gorącego powietrza. Dodatkowo, pięciostopniowe funkcje zapewniają możliwość odwilżania, nawilżania, tradycyjnego pieczenia oraz regulacji prędkości nawiewu wentylatora. Panel obsługi pozwala na dostęp do wszystkich opcji tego modelu z jednego poziomu zarządzania. Dzięki temu twoja praca jest jeszcze szybsza i prostsza.

Maszyna wyposażona została w półautomatyczny system czyszczenia. To jednak nie wszystko, ponieważ dodatkowe bezpieczeństwo zapewnia stosowanie powierzchni antybakteryjnych. Komunikacja ze sprzętem odbywa się za pomocą złącza USB zintegrowanego z panelem obsługi. Cały czas jesteś też informowany o aktualnym stanie pracy maszyny dzięki wskaźnikowi pierścieniowemu Tricolor. Wytwarzanie pary odbywa się za pomocą natrysku wody do komory pieca. Poza seryjnym wyposażeniem warto też zapoznać się z dostępnymi opcjami oraz akcesoriami, o których więcej możesz dowiedzieć się od obsługi naszego sklepu.

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
- easyDial: dostęp do wszystkich funkcji na jednym poziomie
- Półautomatyczny system czyszczenia

- HygieniCare
- 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 easyDial
  - Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Wyświetlacz cyfrowy
- Climate Management
  - Natural Smart ClimateTM (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
  - Airflow Management, BakePro, wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Production Management
  - 99 profili przyrządzania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
  - Zapis danych HACCP
  - Interfejs USB
  - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
  - Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Cleaning Management
  - Półautomatyczny system czyszczenia
- HygieniCare
  - Higieniczne uchwyty
- 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