

Piec konwekcyjno-parowy gazowy Convotherm maxx pro easyDial 20.10 GS wersja natryskowa

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 20.10 GS

Cechy produktu
Szerokość (mm): 890
Głębokość (mm): 820
Wysokość (mm): 1942
Moc (kW): 1,1
Zasilanie: 230V
Moc gazowa (kW): 42
Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 17 x EN
Typ: gazowy
Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 1002x820x1942

Odkryj potencjał precyzyjnego gotowania

Współczesna gastronomia wymaga nie tylko wydajności, ale i precyzji. Poszukiwanie optymalnych rozwiązań, które pozwolą na przygotowanie potraw na najwyższym poziomie, z zachowaniem spójności jakości i minimalizacji strat, to codzienny wyzwanie dla każdego szefa kuchni. Prezentujemy urządzenie, które sprosta tym wymaganiom – zaawansowaną technologicznie maszynę, idealną do profesjonalnych kuchni, gdzie liczy się każdy detal.

Niezawodność i wydajność w jednym

Ten piec, zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji, charakteryzuje się wyjątkową trwałością i niezawodnością. Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność, a zaawansowany system sterowania umożliwia precyzyjne monitorowanie i kontrolowanie procesu gotowania. Dzięki dużej pojemności, wynoszącej 20 x 1/1 GN lub 17 x EN, zapewnia efektywną pracę w nawet najbardziej wymagających warunkach. System natryskowy umożliwia równomierne rozprowadzenie pary, gwarantując doskonałe rezultaty kulinarne.

Precyzyjne sterowanie procesem gotowania

Intuicyjny interfejs easyDial zapewnia łatwą obsługę i precyzyjne ustawienie parametrów gotowania. Możliwość wyboru między różnymi trybami pracy, w tym konwekcją, parą oraz ich kombinacją, otwiera szerokie możliwości kulinarne. Moc gazowa 42 kW gwarantuje szybkie nagrzewanie i skrócenie czasu przygotowania potraw, co przekłada się na wyższą wydajność pracy.

Ergonomia i funkcjonalność

Kompaktowe wymiary (890 mm szerokości, 820 mm głębokości i 1942 mm wysokości) pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni w kuchni. Opcja chowanych drzwi (wymiary 1002x820x1942 mm) dodatkowo ułatwia pracę i zapewnia bezpieczeństwo. Zasilanie 230V ułatwia podłączenie do istniejącej infrastruktury.

Kluczowe parametry techniczne:

- **Moc (kW):** 1,1
- **Moc gazowa (kW):** 42
- **Typ:** gazowy
- **Pojemność:** 20 x 1/1 GN lub 17 x EN
- **Zasilanie:** 230V
- **Wymiary (mm):** 890 x 820 x 1942
- **Wymiary z chowanymi drzwiami (mm):** 1002 x 820 x 1942

Podsumowanie

Piec konwekcyjno-parowy gazowy Convotherm maxx pro easyDial 20.10 GS wersja natryskowa to niezawodne i wydajne urządzenie, które znacznie usprawni pracę w Twojej kuchni. Zapewnia nie tylko precyzyjne gotowanie, ale również oszczędność czasu i energii. Jest to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kucharzy, którzy cenią sobie jakość, funkcjonalność i nowoczesne technologie.