

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro easyDial 20.10 ES wersja z boilerem

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 20.10 EB

Cechy produktu
Szerokość (mm): 890
Głębokość (mm): 820
Wysokość (mm): 1942
Moc (kW): 38,9
Zasilanie: 400V
Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 17 x EN
Typ: elektryczny
Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 1002x820x1942

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 przyrządzania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów

- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia

- Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją

- zatrzaskiwania

- 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 przyrządzania

- 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