

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 10+1 GN1/1 Convotherm MAXX 10.10 ES natryskowy

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx 10.10 ES

Cechy produktu

Szerokość (mm): 875
Głębokość (mm): 797
Wysokość (mm): 1066
Waga (kg): 125,5
Moc (kW): 17.2 - 20.4 kW
Zasilanie: 380-415V 50-60Hz
Pojemność: 10+1 x 1/1 GN
Typ: elektryczny

Wyprzedaż, produkt z ekspozycji.

Model:

- 10+1 Półek 1/1 GN
- elektryczny
- 7 calowy panel dotykowy
- Crisp&Tasty (3-stopniowe odwilżanie)
- BakePro (tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia)
- HumidityPro (nawilżanie 3-stopniowe)
- Prędkość wentylatora - regulacja 3-stopniowa
- W pełni automatyczny system czyszczenia pieca
- WiFi i intefejs Ethernet (LAN)
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne

- Press&Go – automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
- TrayTimer – jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów
- 399 profili przyrządzania z nawet 20 etapami
- Preselekcja czasu uruchomienia
- Uchwyt drzwi z funcją pewnego domknięcia
- Zapis danych HACCP
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Tryb awaryjny

Prezentacja filmowa