

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 20.20 GB+ConvoClean

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_convotherm_4_easydial_2020_gbconvoclean



Описание

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyDial 20.20 GB** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена многоточечным термощупом, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250°C
- Конвекция: от 30 до 250 °C
- Комбинированная конвекция

Особенности:

- Закрытая ACS+ система:
 - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом

воздуха

- 5 уровней традиционной выпечки BakePro
- 5 степеней увлажнения HumidityPro
- Установка всех функций на одном рабочем уровне с easyDial
- Автоматическая система чистки с регулярным, экономным и экспресс режимами ConvoClean
- Дверь с функцией безопасного открытия и функцией уверенного закрытия
- Гигиеничность поверхностей HygienicCare: поверхности, наиболее часто подверженные прикосновениям, изготовлены из антибактериального материала
- Трехцветный индикатор
- Функция предварительного нагрева и охлаждения
- Хранение данных HACCP и пастеризации
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 40 x 1/1 GN или 20 x 2/1 GN
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 98 до 122 шт.
- Вес: 379 кг

Опции:

- Утапливаемая дверь
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- Вытяжной зонт с конденсатором пара
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для судов

Характеристики

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Подключение | газ |
| Количество уровней | 20 |
| Способ образования пара | бойлер |
| Тип гастроемкости | GN 1/1, GN 2/1 |
| Панель управления | электронная |
| Термощуп | Да |
| Температурный режим | от 30 до 250 °C |
| Ширина | 1135 мм |
| Глубина | 1020 мм |
| Высота | 1942 мм |
| Вес (без упаковки) | 379 кг |
| Страна производства | Германия |

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.