



Piec konwekcyjno-parowy Convotherm MINI 10.10 standard

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: 10.10 MINI standard

Cechy produktu

Typ: elektryczny

Szerokość (mm): 515

Głębokość (mm): 777

Wysokość (mm): 858

Pojemność: 10 x 1/1 GN

Waga (kg): 70

Moc (kW): 10,5

Zasilanie: 400V

Piec konwekcyjno-parowy **Convotherm serii mini** jest doskonałym urządzeniem kuchennym do pieczenia, grillowania, gotowania na parze, zapiekania, smażenia i odgrzewania potraw. Niewielkie wymiary mówią same za siebie – szerokość 51,5 cm sprawia, że urządzenie zmieści się w każdej kuchni. Poprzez dużą szybę doskonale widać co znajduje się w środku. Dzięki wysokiej jakości wykończenia w kolorze srebrnym urządzenie bardzo dobrze prezentuje się w czasie gotowania na oczach gości w restauracjach i sklepach.

Urządzenie serii mini jest idealnym rozwiązaniem dla:

- Punktów gastronomicznych i hoteli
- Firm świadczących usługi cateringowe
- Kuchni w przedszkolach, szkołach, domach spokojnej starości itp.
- Sieci restauracji
- Restauracji szybkiej obsługi
- Sklepów w centrach handlowych
- Barów serwujących potrawy na wynos
- Barów w supermarketach
- Punktów obsługi podróżnych
- Stacji benzynowych
- Sklepów mięsnych i piekarni

Cechy

- Rodzaje przyrządzania: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze, regenerowanie
- Funkcje dodatkowe:
 - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
 - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- Ręczne sterowanie – cyfrowa gałka nastawcza do prostej regulacji temperatury, czasu oraz temperatury rdzenia
- ConvoClean system – w pełni zautomatyzowany system czyszczenia (stopnie czyszczenia 1 do 4, CareStep) i funkcja Safe Cool Down przed

czyszczeniem

- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne i funkcja domykania

Wypożyczenie

- Rodzaje przyrządzania
 - Para (30-120 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
 - Tryb konwekcyjno-parowy (100-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
 - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
 - Funkcja regenerowania
- Standard - interfejs obsługi:
 - Press&Go – przyciski szybkiego wyboru
 - Wyświetlacz cyfrowy
 - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
 - Lista programów do zapisywania własnych profili przyrządzania
- Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Wytrzymałe obrotowe zamknięcie drzwi z funkcją domykania
- Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Elastyczna odległość półek
- Reduktor oparów
- Złącze RS232