



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

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eT 20.10 GS

Cechy produktu

Typ: gazowy

Szerokość (mm): 890

Głębokość (mm): 820

Wysokość (mm): 1942

Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 1002x820x1942

Pojemność: 20 x 1/1 GN lub 17 x EN

Moc gazowa (kW): 42

Moc (kW): 1,1

Zasilanie: 230V

Cechy:

- Natural Smart ClimateTM (ACS+) Rodzaje przyrządzania: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Natural Smart ClimateTM (ACS+) z funkcjami dodatkowymi:
 - Crisp&Tasty – 5-stopniowe odwilżanie
 - BakePro – tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
 - HumidityPro – nawilżanie 5-stopniowe
 - Prędkość wentylatora – regulacja 5-stopniowa
- Szklany wyświetlacz dotykowy easyTouch 10" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
- W pełni zautomatyzowany system czyszczenia ConvoClean+ z trybami eco, regular i express – opcjonalnie z indywidualnym dozowaniem
- HygieniCare
- Złącze Wi-Fi i Ethernet (LAN)
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- LED-owe oświetlenie komory pieca
- Drzwi urządzenia z podwójnym szkłem, prawostronne

Wyposażenie:

- Rodzaje przyrządzania
 - 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
- Obsługa interfejsu easyTouch:
 - Szklany ekran dotykowy 10" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
 - Płynne, szybkie przewijanie
- Climate Management
 - Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management, BakePro, wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Production Management
 - Automatyczne gotowanie z Press&Go z wykorzystaniem nawet 399 profilów
 - Zintegrowana książka kucharska z 7 kategoriami
 - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów
 - TrayView – zarządzanie załadunkiem na potrzeby automatycznego gotowania różnych produktów z Press&Go
 - Zarządzanie ulubionymi
 - Zapis danych HACCP
 - Interfejs USB
 - ecoCooking – funkcja oszczędności energii
 - Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta-T
 - Cook&Hold – gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
 - Autostart
 - Regenerowanie+: elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
- Cleaning Management
 - Convoclean+: W pełni zautomatyzowany system czyszczenia
 - Szybki dostęp do utworzonych indywidualnie i zapisanych profili czyszczenia
 - Cleaning Scheduler
 - Interfejs FilterCare
- HygieniCare
 - Funkcja Hygienic Steam
 - Higieniczne uchwyty
 - SteamDisinfect
- Konstrukcja
 - Drzwi urządzenia z bezpiecznym zatraskiem, pozycją do odprowadzania powietrza, zawias po prawej stronie i oświetlenie komory LED
 - Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
 - Nogi urządzenia regulowane w zakresie od 100 do 125 mm
 - Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
 - Zintegrowana samorozwijalna myjka ręczna
 - Kołowe szyny o optymalnym kształcie i kodowaniu kolorów.
 - Wskaźnik LED statusu urządzenia na podłodze (zielony = zakończono, żółty = podgrzewanie, czerwony = awaria).
 - Integralny mostek przedgrzewania.