



Piec konwekcyjno-parowy gazowy Convotherm maxx pro easyTouch 10.10 GS wersja natryskowa

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eT 10.10 GS

Cechy produktu

Typ: gazowy

Szerokość (mm): 875

Głębokość (mm): 792

Wysokość (mm): 1058

Wymiary przy opcji chowanych drzwi (mm): 966x792x1058

Pojemność: 10+1 x 1/1 GN lub 8 x EN

Moc gazowa (kW): 21

Moc (kW): 0,6

Zasilanie: 230V

Konwekcyjno-parowy piec elektryczny Convotherm maxx pro eT 10.10 GS

Jeśli szukasz doskonałego urządzenia konwekcyjno-parowego, to właśnie je znalazłeś. Maszyna może pracować w trybach: pary, gorącego powietrza oraz oczywiście w trybie konwekcyjno-parowym. Dodatkowe funkcje pozwalają na odwilżanie, tradycyjne pieczenie czy też nawilżanie obrabianej termicznie żywności. W każdym z tych przypadków istnieje możliwość regulacji pięciostopniowej. Podobnie jest też zresztą w przypadku pracy wentylatora. Sprzęt wyposażono w dotykowy ekran, dzięki czemu jego obsługa jest jeszcze prostsza.

Również w pełni zautomatyzowane czyszczenie pozwala na znaczne uproszczenie twojej pracy. System czyszczenia pracuje w trybach eco, regular oraz express. Komunikacja odbywa się za pomocą interfejsu LAN oraz złącza USB. Dzięki wskaźnikowi pierścieniowemu możesz z łatwością ustalić aktualny stan pracy maszyny. Para wytwarzana jest poprzez wtrysk wody do komory pieca. Producent zadbał też o wiele innych detali. Na przykład higienę zapewnia między innymi zastosowanie powierzchni antybakteryjnych. Poza bogatym wyposażeniem seryjnym urządzenie posiada też znaczną ilość opcji oraz akcesoriów. Nasi sprzedawcy chętnie ci o nich opowiedzą.

Cechy:

- Natural Smart Climate™ (ACS+) Rodzaje przyrządzania: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Natural Smart Climate™ (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 potrójnym 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
 - Natural Smart Climate™ (ACS+)
- 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 potrójnym szkłem, zamknięciem ochronnym, funkcją domykania, pozycją wentylacji, prawostronne z LED-owym oświetleniem komory pieca
 - 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 samozwijalna myjka ręczna