



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

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 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

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro eD 10.10 GS

Piece Convotherm to jedne z lepszych urządzeń na rynku maszyn gastronomicznych. Sprzęt który właśnie oglądasz może pracować w trzech podstawowych trybach. Konwekcyjno-parowym, pary oraz gorącego powietrza. Dodatkowo, pięciostopniowe funkcje zapewniają możliwość odwilżania, nawilżania, tradycyjnego pieczenia oraz regulacji prędkości nawiewu wentylatora. Panel obsługi pozwala na dostęp do wszystkich opcji tego modelu z jednego poziomu zarządzania. Dzięki temu twoja praca jest jeszcze szybsza i prostsza.

Maszyna wyposażona została w półautomatyczny system czyszczenia. To jednak nie wszystko, ponieważ dodatkowe bezpieczeństwo zapewnia stosowanie powierzchni antybakteryjnych. Komunikacja ze sprzętem odbywa się za pomocą złącza USB zintegrowanego z panelem obsługi. Cały czas jesteś też informowany o aktualnym stanie pracy maszyny dzięki wskaźnikowi pierścieniowemu Tricolor. Wytwarzanie pary odbywa się za pomocą natrysku wody do komory pieca. Poza seryjnym wyposażeniem warto też zapoznać się z dostępnymi opcjami oraz akcesoriami, o których więcej możesz dowiedzieć się od obsługi naszego sklepu.

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
- easyDial: dostęp do wszystkich funkcji na jednym poziomie
- Półautomatyczny system czyszczenia

-
- HygieniCare
 - 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 easyDial
 - Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial)
 - Wyświetlacz cyfrowy
- Climate Management
 - Natural Smart Climate™ (ACS+), HumidityPro, Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management, BakePro, wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
- Production Management
 - 99 profili przyrządzania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
 - Zapis danych HACCP
 - Interfejs USB
 - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
 - Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Cleaning Management
 - Półautomatyczny system czyszczenia
- HygieniCare
 - Higieniczne uchwyty
- 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 samowijalna myjka ręczna