



Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm maxx pro easyDial 20.10 ES wersja z boilerem

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: maxx pro eD 20.10 EB

Cechy produktu

Typ: elektryczny

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 (kW): 38,9

Zasilanie: 400V

Istotne cechy

- ACS+ tryby pracy: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
- Funkcje dodatkowe ACS+:
 - 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
- HygienicCare
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
- Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- Drzwi urządzenia prawostronne

Wyposażenie seryjne

- ACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy:

-
- 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
 - HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych:
 - Panel obsługi easyDial
 - Uchwyt drzwiowy i samozwijalna myjka ręczna
 - easyDial – interfejs obsługi:
 - Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial)
 - Wyświetlacz cyfrowy
 - Funkcja regenerowania – regenerowanie produktów na najwyższym poziomie
 - 99 profili przyrządzania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów
 - Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
 - Uchwyt drzwiowy z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją
 - zatraskiwania
 - Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
 - Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down

Opcje

- W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean – opcjonalnie z możliwością indywidualnego dozowania
- Drzwi chowane – więcej miejsca i bezpieczeństwa pracy
- Wersja do zakładów karnych
- Interfejs ethernetowy (LAN)
- Dostępne różne napięcia
- Czujnik Sous Vide, możliwość wetknięcia z zewnątrz
- Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia, możliwość wetknięcia z zewnątrz

Akcesoria

- Oprogramowanie ConvoLink – HACCP i programy PC do zarządzania profilami przyrządzania
- Wieża sygnalizacyjna – zewnętrzny informacja o stanie eksploatacyjnym
- System bankietowy (do wyboru jako pakiet lub pojedynczo): Stelaż na talerze, stelaż bankietowy, wózek bankietowy, osłona termiczna
- Podstawy o różnych rozmiarach i wersjach wykonania
- Stelaże zawieszane, do wyboru GN lub BM
- Zestawy-stosy
- Produkty pielęgnacyjne do ConvoClean – automatycznego systemu czyszczenia (wielokrotnego i indywidualnego dozowania) i do półautomatycznego systemu czyszczenia komory pieca
