

# Описание товара Пароконвектомат Convotherm 4 deluxe easyTouch 20.10 GS



## Описание

Пароконвектомат **Convotherm 4 deluxe easyTouch 20.10 GS** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 10-дюймовым TFT-дисплеем HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки и программируемым таймером запуска. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит вкатная тележка.

## **Режимы приготовления:**

- Пар: от 30 до 130 °С
- Комбинированный пар: от 30 до 250°С
- Конвекция: от 30 до 250 °С

## **Особенности:**

- Natural Smart Climate (ACS+) система для идеального микроклимата:
  - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха
  - 5 уровней традиционной выпечки BakePro
  - 5 степеней увлажнения HumidityPro
  - 5 скоростей вентилятора
- Функции приготовления:
  - Press&Go – кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки (режимы Manager and Crew)
  - Интегрированная книга рецептов (до 399 программ по 20 шагов)

- Функция энергосбережения EcoCooking - можно включить при температуре 30°C, подходит для продуктов с длительным временем приготовления
- Cook&Hold - автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления с ее последующим поддержанием
- TrayTimer - управление смешанной загрузкой
- TrayView - полный контроль во время автоматического приготовления: отображение точного времени приготовления для каждого продукта
- Многорежимная функция Regenerate+ регенерации и восстановления
- Полностью автоматическая система очистки □□ConvoClean+ (опционально с одноразовым дозированием)
- HygieniCare – антибактериальное покрытие точек контакта
- HygienicSteam – удобная стерилизация паром
- Встроенная перегородка для предварительного разогрева
- Освещение рабочей камеры светильниками с галогеновыми лампами
- Дверь рабочей камеры имеет двойное разборное остекление с вентилируемым пространством между стеклами
- Дверная ручка с предохранительным затвором и функцией захлопывания
- Видеосправки с выводом на дисплей
- Датчик термозонда
- Интерфейс FilterCare
- Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными
- USB-порт встроенный в панель управления
- Хранение данных НАССР и данных пастеризации
- Регулируемые по высоте ножки
- Защита камеры IPX5 - позволяет избежать загрязнения внутренней части устройства чистящими или дезинфицирующими средствами

#### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 20 x GN 1/1 или 17 листов 600x400
- Мощность:
  - Электрическая: 1,1 кВт
  - Газовая: 42 кВт
- □Габариты в упаковке: 1165x970x2150 мм

#### **Опции:**

- Утапливаемая дверь
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- ConvoGrill – идеальные результаты гриля, запатентованная система сбора жира
- Kitchenconnect® - сетевое решение от Welbilt для быстрого и эффективного планирования, мониторинга и работы:
  - Управление оборудованием

- Управление эффективностью и качеством
- Управление меню
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для судов

## **Характеристики**

Подключение	газ
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Тип гастоёмкости	противни 600x400, GN 1/1
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Мощность	42 кВт
Ширина	890 мм
Глубина	820 мм
Высота	1942 мм
Вес (без упаковки)	271 кг
Страна производства	Германия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.