

Описание товара Пароконвектомат Convotherm mini easyTouch 6.06 Black



Описание

Пароконвектомат **Convotherm Mini easyTouch 6.06** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем и вентилятором с уменьшенной скоростью вращения и реверсом.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250°C
- Конвекция: от 30 до 250 °C
- Регенерация блюд

Особенности:

- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- 3 уровня традиционной выпечки BakePro
- Конденсатор пара
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
- Пользовательский интерфейс easyTouch
- Автоматические программы EasyStart: приготовление на 6 уровнях продуктов с подсказками и рекомендациями
- Уменьшенное количество пара
- Система полной автоматической очистки ConvoClean
- Ручка дверной защелки с функциями безопасного открытия и уверенного закрытия
- Дверь с правой петлей

- Интерфейс Ethernet
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 6х GN 2/3 глубиной от 20 до 40 мм / 4х GN 2/3 глубиной 60 мм
- Количество тарелок: 4
- Цвет: черный

Опции (заказываются отдельно):

- Дверь с левой петлей
- Ручной душ

** При диаметре тарелки 280 мм.*

Характеристики

Подключение	220 В, 380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	от 20 до 65 мм
Тип гастроемкости	GN 2/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	352х325 / 329х300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Мощность	от 3 до 5.7 кВт
Ширина	515 мм
Глубина	599 мм
Высота	647 мм
Вес (без упаковки)	46 кг
Страна производства	Германия

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