

Piec konwekcyjno-parowy gazowy 20 x 1/1 GN Convotherm maxx pro easyTouch 20.10 GS



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CET2010GS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**118 058,78 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy z serii Convotherm maxx pro easyTouch z dotykowym intuicyjnym panelem sterowania wyposażony w automatyczny system myjący. Cena pieca zawiera : Dostawę, montaż oraz szkolenie personelu z prawidłowej eksploatacji oraz szkolenie kucharskie z optymalnego wykorzystywania funkcji urządzenia ! Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, iniekcyjny posiada: • system ACS+ gwarantujący doskonałe nasycenie parą, automatyczne dostosowanie wilgotności w trybie konwekcyjno-parowym oraz szybkie i równomierne przenoszenie ciepła w gorącym powietrzu, czego wynikiem jest idealny, równomierny klimat w komorze pieczenia dla wszystkich produktów, począwszy od warzyw, poprzez mięso i ryby aż do dodatków i wyrobów piekarniczych, z funkcjami dodatkowymi takimi jak: - Crisp&Tasty (odwilżanie na 5 poziomach) - BakePro (funkcja pieczenia na 5 poziomach) - HumidityPro (nawilżanie na 5 poziomach) - pięć poziomów prędkości wentylatora • system sterowania dotykowego za pomocą 9-cio calowego ekranu z konfigurowalnym interfejsem • w pełni zautomatyzowany system mycia ConvoClean+ z trybami: eko, ekspres i standard, a na życzenie

również z indywidualnym dozowaniem • złącze Ethernet/LAN • automatyczne gotowanie za pomocą przycisków szybkiego wyboru Press&Go dzięki któremu wprowadzanie danych takich jak: wielkość, stopień zarumienienia lub temperatura wewnątrz produktu nie jest konieczne • elastyczną funkcję regeneracji z wyborem wstępnym dla a la carte, wózka bankietowego z talerzami lub pojemnikami GN • zintegrowany program easySystem z rozróżnieniem na tryb managera i obsługi – jako rozwiązanie dla restauracji sieciowych • 399 profili pieczenia a każdy z nich z 20 etapami • pomoc na ekranie ze zorganizowaną tematycznie funkcją wideo • funkcję zarządzania załadunkiem TrayTimer zapewniającą doskonałe wyczucie czasu od pierwszego do ostatniego wsadu • funkcję Cook&Hold, która na koniec procesu obniża automatycznie temperaturę co zapewnia gotowanie i utrzymywanie w cieple w ramach jednego procesu • gotowanie Delta-T/gotowanie niskotemperaturowe umożliwiające najdelikatniejsze gotowanie również podczas nocnego gotowania • złącze USB umieszczone z przodu urządzenia za automatyczną zaślepką IPX 5, która zamyka się samoczynnie po wyjęciu nośnika w celu zapewnienia ochrony przed strugami wody umożliwiające prostą aktualizację, wgrywanie profili gotowania i grafik oraz odczyt danych HACCP. W urządzeniu zastosowano technologię HygienicCare obejmującą wszystkie istotne elementy, z którymi użytkownik ma kontakt - powierzchnia uchwyty drzwi i rolowany prysznic ręczny są wykonane z innowacyjnego materiału, wzbogaconego jonami srebra co zapewnia stałe działanie antybakteryjne i redukuje przenoszenie bakterii. Ponadto, za dopłatą dostępne są: • chowane drzwi pozwalające zaoszczędzić miejsce, zapewniające większą swobodę ruchu podczas pracy, ograniczające ryzyko wypadku, redukujące zagrożenie związane z poparzeniem się o gorącą, wewnętrzną szybę w drzwiach urządzenia i umożliwiające instalację dużych pieców konwekcyjno-parowych z wózkiem załadunkowym praktycznie wszędzie, nawet w ograniczonych warunkach przestrzennych. • czujnik Sous Vide – możliwość podłączenia na zewnątrz • wbudowana funkcja wędzenia ConvoSmoker • sonda temperaturowa z podłączeniem zewnętrznym.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 4-8 tygodni

Szerokość (mm): 890

Głębokość (mm): 820

Wysokość (mm): 1942

Linia: easyTouch

Model: maxxproeT20.10gs

Zasilanie: gazowe

Waga (kg): 271

Ilość półek: 20

Sterowanie: Dotykowe

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Moc gazowa (kW): 38.9

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Sonda potraw: Tak

Szkolenie kucharskie: Tak

Układ przewodnic: Wzdłużny

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: