

Piec piekarniczo-cukierniczy elektryczny 8 x 600x400 Convotherm maxx pro 4 Bake 10.10



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 4BAKE1010

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**58 989,26 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec cukierniczo-piekarniczy z serii Convotherm 4Bake z dotykowym intuicyjnym panelem sterowania wyposażony w automatyczny system myjący. Piec 4Bake przeznaczony jest do piekarni i cukierni. Convotherm 4Bake został dostosowany pod względem prowadnic które mają standardowy piekarniczy wymiar 600x400 jak również jego panel sterowania ma wgrane oprogramowanie idealnie dostosowane do wypiekania wyrobów cukierniczych i piekarniczych. 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 doskonale 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 • 35 profili piekarniczych, 14 profilki dla delikatesów i punktów z wypiekami słodkimi • 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.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 6-10 tygodni
Szerokość (mm): 875
Głębokość (mm): 792
Wysokość (mm): 1058
Linia: 4BAKE
Model: 4BAKE10.10
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 19.5
Waga (kg): 116
Ilość półek: 8
Sterowanie: Dotykowe
Rodzaj pojemników: 600 x 400 EN
Automatyczne mycie: Tak
Sposób wytwarzania pary: Natryskowy
Sonda potraw: Tak
Szkolenie kucharskie: Tak
Układ prowadnic: Wzdłużny

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

