

# Описание товара Пароконвектомат Convotherm

## Maxx Pro easyDial 20.10 EB



### Описание

Пароконвектомат **Convotherm Maxx Pro easyDial 20.10 EB** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления с поворотным переключателем. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

### **Способы приготовления:**

- Пар (от 30 до 130 °C) с гарантированным насыщением паром
- Комбинированный пар (от 30 до 250 °C) с автоматическим регулированием влажности
- Конвекция (от 30 до 250 °C) с оптимизированной теплопередачей

### **Функции:**

- HumidityPro - позволяет вручную указывать уровень влажности при приготовлении на пару уже с 30 °C, используя 5 уровней, предоставляемых функцией (в дополнение к автоматическому контролю влажности)
- Crisp&Tasty - тонко регулируемая 5-уровневая функция активно удаляет пар и одновременно подает свежий воздух, быстро осушая варочную камеру, после чего блюдо становится аппетитно хрустящим благодаря конвекции - 5 уровней удаления влаги можно выбрать вручную или запрограммировать
- Пятиступенчатая функция традиционной выпечки BakePro:
  - Создает идеальный постоянный микроклимат в камере печи для всей выпечки, независимо от того, свежая она, предварительно расстойная, замороженная или полувывпеченная (замороженную выпечку не нужно разогревать или размораживать)

- Обеспечивает идеальный подъем, оптимальную эластичность внутри и блеск снаружи
- Гарантирует, что готовые продукты значительно дольше остаются хрустящими и свежими
- Регенерация - максимальное восстановление продуктов (Peak Level)

## Особенности:

- Интеллектуальное, индивидуально программируемое взаимодействие пара, горячего воздуха и времени для каждого блюда и выпечки
- Оптимальная энергоэффективность - примерно на 10% выше по сравнению с предыдущей моделью
- Точно настраиваемая пятиступенчатая регулируемая скорость вращения вентилятора и автоматический реверс, а также сложная технология воздушного потока, позволяют всегда получать идеально однородные высококачественные результаты даже с самыми деликатными продуктами
- Возможность отключения вентилятора для достижения наилучших результатов
- Технология Natural Smart Climate™ - идеальный микроклимат в камере печи благодаря закрытой системе ACS+:
  - Обеспечивает оптимальную степень влажности, соответствующую каждому продукту, без сложного регулирования и контроля - совершенно естественным образом
  - Закрытая система приготовления ACS+ сохраняет идеальное количество тепла и влаги, обеспечивая всегда идеальный уровень насыщения паром и более быстрое повышение температуры с меньшим добавлением электроэнергии и воды
- Встроенная книга рецептов позволяет хранить до 99 программ с 9 этапами приготовления
- Производство пара при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры
- Встроенный многоточечный термощуп с обнаружением ошибки вставки
- Полностью автоматическая, простая, надежная и экологически чистая система мойки, сертифицированная для работы без присмотра: 4 настройки мойки и 3 режима - в режиме Eco экономится моющее средство, энергия и вода, а в режиме Express экономится время (мойка всего за 38 минут, тщательное ополаскивание всего за 5 минут)
- Встроенный ручной душ
- Хранение данных для НАССР и параметров пастеризации
- USB-порт, встроенный в панель управления
- Дополнительный уровень - увеличенная максимальная вместимость за счет дополнительного уровня камеры
- Светодиодная подсветка - мощная и долговечная светодиодная лента, встроенная в дверь, оптимально освещает внутреннее пространство камеры
- Функция захлопывания двери - дверца закроется сама благодаря доводчику - нет необходимости работать ручкой, закрывая дверь - просто хлопните дверь так, как вы обычно работаете с профессиональным устройством
- Ручка двери с вентиляционным положением и функцией надежного закрытия
- Гигиеническая ручка дверцы из антибактериального и антимикробного пластика снижает размножение микроорганизмов на протяжении всего срока службы прибора
- Дверь рабочей камеры с предохранительным затвором, положением режима вентиляции,

правой навеской и светодиодной подсветкой рабочей камеры

- Оптимизированные по форме загрузочные направляющие с цветной маркировкой
- Встроенная защитная перегородка для предварительного разогрева
- Нижний светодиодный индикатор состояния устройства (зеленый = готово, желтый = нагрев, красный = неисправность)
- 5 отверстий обслуживания обеспечивают легкий доступ к внутренним компонентам устройства, не требуя его утомительного опрокидывания
- Регулируемые по высоте ножки
- Полностью защищен от попадания брызг воды в соответствии со степенью защиты IPX5
- Сертификат Energy Star® от агентства по охране окружающей среды США (EPA) за энергоэффективность и экологически безопасный дизайн

#### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 20х GN 1/1 или 17х 600х400 мм
- Максимальный вес загрузки:
  - На пароконвектомат: 100 кг
  - На лоток: 15 кг

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Без автоматической системы мойки ConvoClean
- Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean (многократная и индивидуальная дозировка)
- Система ConvoServe - комплексная интеллектуальная производственная концепция, позволяющая подавать большие количества блюд высочайшего качества одновременно:
  - Позволяет заранее приготовить все блюда, а затем по запросу завершить их приготовление с точным соблюдением графика
  - Блюда предварительно готовятся, а затем охлаждаются с помощью технологии Cook&Chill, чтобы предотвратить нежелательное продолжение приготовления
  - Восстановление приготовленных блюд осуществляется простым касанием пальца и индивидуально адаптировано к соответствующему продукту или методу
  - Своевременная доводка, а не просто разогрев продуктов, требует правильный микроклимат в варочной камере, обеспечиваемый технологией Natural Smart Climate™
- Функция дезинфекции паром HygienicSteam - надежная и экономичная паровая стерилизация кухонных принадлежностей - □ тщательно очищенную посуду и другие термостойкие кухонные инструменты можно просто поместить в пароконвектомат и безопасно стерилизовать одним нажатием кнопки с помощью 30-минутной автоматической программы очистки паром при 130 °C
- Датчик Sous-vide (внешнее подключение)
- Датчик термозонда (внешнее подключение)
- Подключение к сети - доступ через LAN для универсального управления данными
- Встроенный конденсирующий вытяжной зонт для удаления пара
- Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4 с жировым фильтром

- Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запаха
- Утапливаемая дверь для большего пространства и безопасности при эксплуатации (+10 кг к стандартному весу, +11 см к ширине)
- Подставка для оборудования
- Монтажный набор для вертикальной установки в колонну
- Третья ножка спереди: обеспечение устойчивости и корректировка уровня
- Биоразлагаемые средства для мойки и ухода
- Аксессуары для использования концепции ConvoServe:
  - Передвижной стеллаж для одновременного размещения нескольких гастроемкостей в настольной модели (для использования в сочетании с вкатной рамой и транспортной тележкой)
  - Вкатная рама - необходима для использования передвижного стеллажа, чтобы тарелки или гастроемкости можно было вставлять и вынимать из пароконвектомата (для использования с транспортной тележкой)
  - Транспортная тележка - позволяет легко перемещать полные гастроемкости по кухне (для использования в сочетании с вкатной рамой и передвижным стеллажом)
  - Банкетная тележка для тарелок с широким выбором интервалов между тарелками
  - Тепловой чехол для тележки - позволяет минимизировать утечку тепла, что делает возможным сохранение температуры продуктов неизменной до 20 минут

## Характеристики

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Мощность                  | от 38.2 до 38.9 кВт |
| Ширина                    | 880 мм              |
| Глубина                   | 820 мм              |
| Высота                    | 1942 мм             |
| Вес (без упаковки)        | 257 кг              |
| Вес (с упаковкой)         | 272 кг              |
| Страна производства       | Германия            |
| Температурный режим       | от 30 до 250 °C     |
| Установка                 | напольный           |
| Количество уровней        | 20                  |
| Подключение               | 380 В               |
| Расстояние между уровнями | 67 мм               |

Тип и размер  
гастроемкостей и GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)  
противней

Панель управления электронная

Автоматическая  
мойка Да

Способ  
образования пара бойлер

Ручной душ Да

Термощуп Да

Старая цена 3642151

Бренд Convotherm

Видео [https://vk.com/video\\_ext.php?oid=-177656185&id=456239240&hd=2&autoplay=0](https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239240&hd=2&autoplay=0)

---

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.