

Specifikace konvektomat

- Horký vzduch min. 30 – 300 °C
 - Kombinovaný režim min. 30 – 300 °C
 - Vaření v páře min. 30 – 130 °C
 - Bio vaření min. 30 – 98 °C
 - Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze
 - Časování zásuv – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
 - AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
 - Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
 - Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
 - Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
 - Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
 - Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
 - Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
 - Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
 - Automatický přehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
 - Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii
-
- 8“ displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
 - MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
 - Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
 - Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
 - 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
 - 1000 programů s 20 kroky
 - Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
 - Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
 - Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
 - Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
 - Automatický start – možnost naplánovat odložený start
 - EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
 - Nekonečný čas vaření – uspoří čas při vaření v provozní špičce
 - Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
 - Trojitě dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo

- Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
- Integrovaná ruční sprcha – pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu
- Odkapová dveřní vanička – zachytává kondenzát z dveří
- Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody

Vývin páry – bojler

Kapacita min.	20 x GN1/1
Rozteč zásuvů max.	63 mm
Rozměry (š x v x h) max.	948 x 1804 x 834 mm
Váha max.	246 kg
Celkový příkon max.	37,2 kW

Součástí konvektomatu 1 zavážecí vozík

Kuchařské školení.

Montáž, doprava, likvidace obalů.