

Kulinarinis pečius Convotherm 4 + 10.20

1. Gabaritai 1120x992x1058 mm
2. Galia 33.7 kW
3. **Valdymo skydelis – easyDial** - greitas ir patogus maisto ruošimo programos nustatymas. Visos funkcijos išdėstytos viename valdymo skydelyje. Didelis skaitmeninis, ryškiai apšviestas ekranas ant kurio galite matyti visą informaciją, bet kuriuo metu – net iš tolo. TRICOLOR rodyklė indikuoja esamą režimą. **Regeneracijos funkcija easyDial:** Auksčiausio lygio patiekalų regeneracija. **99 maisto paruošimo programos C-Dial ir Tricolor:** nauja valdymo filosofija. **HygienicCare:** nauja higienos koncepcija apgaubia visas krosnies zonas prie kurių prisiliečia personalas: durelių rankenėlės, valdymo bloko C-Dial ir rankinio dušo paviršius yra pagaminti iš inovacinės medžiagos su sidabro jonais.
4. temperatūros zondas - 7 jutikliu multifunkcinis
5. Nerūd. plieno korpusas
6. Pusiauautomatinė valymo programa.
7. Skardos 11 GN 2/1 arba 22 GN 1/1. Uždaros kepymo sistemos dėka galimybė kepti įvairios rūšies produktus vienu pakrovimu be skonio ir kvapo susimaišymo. Optimalus rezultatas su maksimaliu patogumu.
8. Funkcijos: garas 30-130C laipsnių, konvekcija 30+250C laipsniu, 5 ventiliatoriaus greičiai, žemos temperatūros garas nuo 30 laipsnių, 3 tipų regeneracija, zondas, LT – naktinis kepymas, delta-t, kombinuotas kepymas garai nuo 30C laipsnių.
9. Galutinio užkepimo funkcija. *Crisp&Tasty* Patobulinta ACS+ funkcija suteikia galimybę maistui greičiau įgauti trašką ir sultingą plutelę: 5 lygių drėgmės ištraukimo sistema, Galimybė visus lygius nustatyti rankiniu arba automatinio programavimo būdu
10. Nerūdijančio plieno stovas su kreipiančiosioms GN indams

