

**Stavka troškovnika 17.1.**

# Električna parno-konvekcijska peć C4eT 10.10 ES CONVOTHERM

**za kuhanje, pečenje i regeneraciju hrane – DIREKTNO UBRIZGAVANJE**

## 1. Kapacitet 10+1 x 1/1 GN; 8 x EN



Uređaj je izrađen iz inox čelika  
Vrata s dvostrukim staklom ;  
Indikator procesa kuhanja u 3 boje  
**easy Touch – 9" antibakterijski zaslon osjetljiv na dodir**

Digitalni grafički zaslon koji omogućava lakše podešavanje temperature komore, vremena i temperature jezgre

Samoprazneća posuda za skupljanje kondenzata  
**eco Cooking – ekološko kuhanje, ušteda energije**

Higijenska ručka vrata – koja se sastoji od iona srebra – antibakterijski učinak – prevencija od unosa virusa i bakterija u unutrašnjost peći (komore)

Ručni tuš s automatskim uvlačenjem sastoji se od aktivnih iona srebra – antibakterijski učinak  
Zatvoreni sustav s funkcijom odvlaživanja komore

(isušivanje u više nivoa) ACS+

Program **Crisp&Tasty** – izvlačenje vlage iz komore i upuhivanje vrućeg zraka u svrhu dobivanja hrskave korice na namirnici

**Press&Go** - Funkcije unaprijed zadanog programa kuhanja (tipke sa simbolima)

Sonda za mjerenje temperature jezgre (višeosjetilni **temperaturni senzor**)

**Delta-T kuhanje** – automatsko podešavanje temperature unutar komore u odnosu na sondu – omogućava nježnu pripremu namirnica (osigurana sočnost namirnice)

**Cook&Hold – program** u 2 faze : faza pripreme namirnica („kuhanje“) i faza održavanja temperature namirnice na određenom nivou;

**BakePro** - program u 5 razina za pekarske proizvode

**HumidityPro** - program podešavanja vlage u 5 razina

Kuhanje kombinacijom sonde i temperature komore, kuhanje+održavanje hrane na zadanoj temperaturi

Ventilator za osjetljive namirnice s mogućnošću regulacije brzine i automatskim promjenom smjera

**Automatski sustav čišćenja ConvoClean – potpuno automatski doziranje sredstva pranja i ispiranja putem dozirnih uređaja**

**Stalno samodijagnosticiranje, prepoznavanje** i opis grešaka

Vremensko podešavanje trajanja programa za svaku GN posudu (učitavanje sa zadržkom)

Programibilna kuharica s **399 pozicija za upis recepata**- upisivanje **do 20 koraka za svaki recept**

Spremanje svih podešenja i recepata u dodatni memorijski modul (modul za prepoznavanje)

Vrsta interventnog programa: uređaj radi s ograničenim funkcijama i u slučaju da nastupe tehnički kvarovi

**Interno memoriranje HACCP podataka**

**USB sučelje**

**Ethernet sučelje**

RS 232 i RS485 sučelje za spajanje na računalo

Halogeno osvjetljenje pećnice

**Lista programa za memoriranje vlastitih recepata sa fotografijama**

Reducirana snaga grijanja za uporabu u vršnim periodima opterećenja (programabilno)

**Mogućnost prebacivanja između operativnih programa bez čekanja na hlađenje pećnice**

**Programi kuhanja:**

Rad s parom od 30°C -130° C

Kombinacija pare i vrućeg zraka od 30-250° C

Vrući zrak (konvekcija) od 30-250°C

Regeneracija od 120°C - 160° C

**Tehnički podaci:**

Dimenzije: Duljina: 875 mm Dubina: 792 mm Visina: 1.058 mm

Električni priključak: 19,5 kW; napon 3/N/PE 400 V ~ 50/60 Hz

**Mobilno postolje za parno konv peć (kapaciteta 6.10 ili 10.10) Convotherm**

Izrađeno u potpunosti od nehrđajućeg čelika AISI 304

2 strane zatvorene

Inox vodilice za umetanje GN POSUDA – Kapaciteta 14 x

GN 1/1

4 zakretna kotača / 2 zakočiva

Dimenzije: 866x787x644 mm

