

Stavka troškovnika 17.3.

# Električna parno-konvekcijska peć C4eT 20.10 EB CONVOTHERM

za kuhanje, pečenje i regeneraciju hrane – Bojler izvedba



## 1. Kapacitet 20 x 1/1 GN, 17 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  
**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 osvijetljenje 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**

**Transportna kolica za prijevoz GN posude**

**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: 890 mm Dubina: 820 mm Visina: 1.942 mm

Električni priključak: 38,9 kW; napon 3/N/PE 400 V ~ 50/60 Hz

**Dodatna kolica za prijevoz GN posuda**

Kpl izrađena iz nehrđajućeg čelika

4 zakretna kotača od kojih 2 zakočiva

Dimenzije za 20.10.: 511x746x1.853 mm

