

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 42 від 10-05-2024

**Конвектомат-Конвекційно-парова газова духовка Millennium
Touch Screen Gastro з системою очищення, 20х GN 1/1 -
електронне управління, Теспоека, 30000 кВт,
930x1162x(H)1954 мм**

1 259 685 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Опис товару

Серія сучасних конвекційних печей Millennial Touch Screen. Оснащений ЕЛЕКТРОННОЮ 7-ДЮЙМОВОЮ ПОВНОКОЛЬОВОЮ СЕНСОРНОЮ TFT ПАНЕЛЮ КЕРУВАННЯ, яка дозволяє дуже точно встановлювати необхідні параметри приготування. Група сенсорних печей Gastro для гастрономії – менша варильна камера з направляючими для ємностей GN 1/1. Група хлібобулочних печей Touch Screen для кондитерських і пекарень – більша варильна камера з напрямними для деко 600x400 мм. Обидві групи представлені печами 4 розмірів. Цей широкий асортимент дозволяє вибрати ідеальну піч для приготування від 72 до 480 страв на день. Печі Millennial Touch Screen мають три запатентовані функції: Airflowlogic™ Інноваційне рішення, що полягає в повній переробці дефлектора. Результатом є покращена циркуляція повітря, яка забезпечує найкращі результати рівномірного приготування на кожному рівні в будь-якому місці контейнера GN або дека 600x400 мм. Airflowlogic™ гарантує відмінну якість обробки їжі в печах. Піч Millennial із патентом Airflowlogic™ забезпечує найвищу продуктивність кухні. Humilogic™ Нова система зволоження, яка подає воду безпосередньо від вентилятора. Він забезпечує високу вологість і значно менше споживання води. У цій системі пара проникає повністю в готову їжу, що посилює її природний смак і аромат. Humilogic™ — це рішення для найкращих кухарів, які очікують найкращих результатів. Drylogic™ Інноваційна система сушіння камери духовки. Постійно перевіряючи параметри, печі Millennial TS повністю контролюють підтримку правильного рівня вологості у варильній камері. Спеціальний клапан, керований комп'ютером, контролює повітрообмін в камері і видаляє зайву вологість. БАГАТОРІВНЕВЕ ГОТУВАННЯ Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви, які вимагають однакових умов, але різного часу приготування. Процес можна почати одночасно. Духова шафа показує, коли страву потрібно вийняти з варильної камери. БАГАТОТОЧКОВИЙ ЗОНД Багатоточковий зонд із 3 точками контролю температури для визначення та вимірювання температури всередині готового продукту. СИСТЕМА АВТОМАТИЧНОГО ПРОМИВАННЯ Кожна піч стандартно поставляється з 4 програмами миття: ЕКО, НОРМАЛЬНА, ІНТЕНСИВНА, ПРОМИВКА, адаптована до різних рівнів забруднення камери. ЕЛЕКТРОННА 7-ДЮЙМОВА (480x(В)800 мм) ПОВНОКОЛЬОВА СЕНСОРНА TFT ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ Електронне керування дозволяє дуже точно встановлювати необхідні параметри приготування. Користувач може зберігати нові та оновлювати старі рецепти. Меню керування доступне аж 42 мовами, включаючи польську та англійську. КЛЮЧОВІ ОСОБЛИВОСТІ: