

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат электрический Distform MyChef Bake 10 EN (600*400)

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_distform_mychef_bake_10_en_600_400



Описание

- Пароконвектомат электрический с 10 уровнями для противней 60*40 см с расстоянием между уровнями 80 мм специально спроектирован для пекарен и кондитерских
- Максимальная рекомендуемая загрузка на противень 5 кг
- Режимы: конвекция (термостат от 30 до 260°C), конвекция+пароувлажнение (термостат от 30 до 260°C, влажность до 100% с шагом 20%), пароувлажнение (термостат от 30 до 130°C, влажность 100%)
- Позволяет приготовить все виды хлеба, круассанов, пирогов, тортов, бисквитов с непревзойденным результатом
- Простая электронная панель управления, позволяющая выбрать режим работы и задать доступные базовые параметры: уровень влажности, температуру, продолжительность, скорость вентилятора, запускать систему автоматической очистки Myscare
- Крупный контрастный LCD дисплей отображающий все параметры работы
- Технология SmartWind - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения вентилятора для равномерного приготовления пищи (2 скорости)
- Технология MultiSteam - запатентованный, высокоэффективный двойной впрыск пара, в 5 раз быстрее и плотнее, чем в бойлерных и инжекторных конвектоматах

- Технология DryOut Plus- система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии низкого давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки
- Технология CoolDown - ультра скоростная система охлаждения камеры для последующей самоочистки
- Технология MyCare - автоматическая система самоочистки в 1 цикл, слот для 2 таблеток (возможно использование таблеток для бытовых посудомоечных машин)
- Подключается к Wi Fi
- Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей
- Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета
- Речевое управление пароконвектоматом с помощью приложений Google Assistant и Google Home, с возможностью контролировать вкл/выкл пароконвектоматов, оставшееся время приготовления, ☐ ☐ устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов
- Правая дверная петля
- Аналог модели Unox XEBC - 10EU - EPRM
-

Характеристики

Страна	Испания
Загрузка противней, шт	10*60x40
Мощность, кВт.	15.9
Длина упаковки, см.	91
Ширина упаковки, см.	83
Высота упаковки, см.	135.5
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм.
Глубина, см.	78.5
Ширина, см.	76
Высота, см.	115.5
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Подключается к холодной воде (макс. 30°C) 3/4" с давлением 150-400к Па.
Подключение	электрическое
Наличие щупа	нет
Наличие библиотеки программ	cloud
Наличие режима автомойки	да

Вес брутто, кг

142

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.