

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || ama@nt-rt.ru

Пароконвектомат ALTO SHAAM CTX 4-10EVH



ПАРОКОНВЕКТОМАТ ALTO SHAAM CTX 4-10EVH ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Статус	Уточняйте наличие
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	851x619x946
Страна	США
Производитель	ALTO SHAAM
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Наличие помпы	Нет
Пароувлажнение камеры	есть
Подключение к водопроводу	Да
Установка	На подставке
Вес, кг	82
Напряжение питания, В	380
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	7,8
Количество уровней	10
Тип парообразования	Инжекторный
Тип мойки	Полуавтоматическая мойка
Термошуп	Опция
Ручной душ	опция
Скорость вентилятора	2
Панель управления	Сенсорная
Диапазон температур	30...300
Тип гастроемкости	GN 1/1

ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Печь пароконвекционная ALTO SHAAM CTX 4-10EVH используется в столовых, ресторанах, кафе.

Настольная электрическая пароинжекционная печь Alto-Shaam Combitherm® модели CTX4-10EVH CombiOven разработана с использованием энергосберегающей технологии EcoSmart и может работать в паровом, конвекционном или комбинированном пароконвекционном режиме. В число стандартных устройств входят встроенная система вентиляции печи, самофиксирующаяся ручка двери с принудительным захватом, встроенный жироборник и съемная дверная прокладка. Корпус печи и колпака изготовлены из нержавеющей стали 18-го калибра (1,27 мм), внутренняя камера — из нержавеющей стали 20-го калибра (0,95 мм). В печи CombiOven предусмотрено ускоренное охлаждение. Печь устанавливается на 4 (четыре) регулируемых цилиндрических ножках. Каждая печь вмещает до 10 (десяти) листовых противней половинного размера или 5 (пять) полноразмерных гостиничных противней, оборудована стандартной дверью с правой навеской, 10 (десятью) неповоротными направляющими, отстоящими друг от друга по вертикали на 38 мм, и 2 (двумя) полками из нержавеющей стали. В состав вентиляционной системы входят 1 (один) фильтр жира и 1 (один) угольный фильтр, легко извлекаемые для замены с левой стороны печи. Для управления колпаком предусмотрены выключатель питания и световой индикатор.

Области применения:

- Выпекание кондитерских и хлебобулочных изделий
- Приготовление различных блюд

Особенности:

- Встроенный каталитический конвертер «очищает» поток воздуха от запахов и жиросодержащих побочных продуктов процесса готовки. Это дает возможность применить сертифицированный UL безвентиляторный рабочий процесс [патентуется].
- Режимы переменного пара, конвекционного нагрева или их сочетания для жарения, готовки на пару, тушения или запекания. Ускорение готовки по сравнению с обычными методами может достигать 70%.
- Готовка с использованием дополнительного датчика температуры продукта или по времени
- Конструкция EcoSmart потребляет меньше электроэнергии, чем конкурентные модели. Настройка на режим сниженного потребления энергии приводит к дальнейшей экономии.
- Применение безбойлерной инъекции пара повышает надежность, поскольку исключается техобслуживание бойлера и прогорание нагревательного элемента
- Управление ExpressTouch двухскоростным вентилятором дает прекрасные результаты при выпечке и предотвращает чрезмерное потребление воды и электроэнергии
- Уникальная функция Gold-n-Brown™ создает идеальные условия для безукоризненной окончательной обработки продукта
- Дополнительный ручной опрыскиватель может использоваться для прекращения процесса готовки при варке овощей на пару, для добавления воды в блюда или для ополаскивания внутренности печи
- Дополнительный бройлерный элемент революционизирует использование универсальных печей Combi, давая возможность применять новые рецепты и обработку закусок [патентуется]
- Паровой режим
 - Автоматический пар при 100 °С.
 - Быстрый пар при 101 – 121 °С.
 - Низкотемпературный пар для варки в кипятке или расстойки. 29 °С и 99 °С.
- Комбинированный режим
 - Комбинация парового и конвекционного режимов для ускорения готовки и лучшего удержания влаги.
 - Повышает выход готового продукта, качество и срок хранения.
 - Автоматический контроль влажности, от 100 °С до 252 °С.
- Конвекционный режим
 - Готовка, обжаривание, запекание и окончательная обработка, от 29 °С до 252 °С.
- Режим разогрева
 - Разогрев большой массы продукта или порционных блюд автоматическим впрыском пара, от 118 °С до 160 °С.
 - Автоматический контроль влажности.
- Gold-n-Brown™
 - В режиме Gold-n-Brown в печь вводится точное количество влаги, необходимое для идеального подрумянивания. Предусмотрено шесть уровней подрумянивания.
- Впрыск влаги
 - Прикосновением к кнопке при готовке в конвекционном режиме в любой момент в печь быстро впрыскивается влага.
 -

- Автоматическая задержка
 - Быстрый и простой метод, позволяющий начать разогрев печи, когда вы отсутствуете, чтобы к вашему приходу она была готова к работе.

Комплектация:

- В комплект поставки не входят вилка и шнур
- Функция холодного копчения

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || ama@nt-rt.ru