

Коммерческое предложение от 18.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Eloma Genius MT 20-11

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_eloma_genius_mt_20_11



Описание

Пароконвектомат **Eloma Genius MT 20-11** предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Модель оснащена электронной панелью управления с сенсорным экраном и таймером.

Особенности:

- Цветной экран высокого разрешения с технологией MultiTouch
- Функция Climatic MT - одновременно устанавливает температуру и влажность в точных градусах и процентах
- Функция Last 20 запоминает последние 20 процессов приготовления
- Функция Multi Connect позволяет легко соединять GENIUS MT: управление программами и данными НАССР, используя расширенные интерфейсы связи USB или LAN
- Функция Quick Set - с помощью быстрого набора все прикосновения переводят все параметры в нужное положение
- Функция Quick Mode - обеспечивает быструю и стандартную обработку во всех торговых

точках посредством специально заданных рабочих последовательностей

- Низкотемпературная и Delta T готовка
- Функция избранного
- Функция автоматического ведения журнала
- Различные скорости вращения вентиляторов
- Программы могут быть скорректированы без остановки машины
- Автоматический нагрев и охлаждение с функцией быстрого охлаждения
- Ручное приготовление на пару в режиме выпечки
- Autoclean MT - запатентованная полностью автоматическая технология очистки
- Цветной индикатор
- Отсутствие прямого контакта с чистящими средствами
- Возможно отсроченное время начала готовки
- Встроенный распылительный шланг с автоматической перемоткой

Дополнительные характеристики:

- ☐ Количество методов приготовления / групп меню: 9
- Количество программ приготовления и выпечки: 400
- Диапазон влажности: от 0 до 100 %
- Диагональ экрана: 127 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Мощность	45 кВт
Ширина	1030 мм
Глубина	880 мм
Высота	1930 мм
Вес (с упаковкой)	428 кг
Страна производства	Германия

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.