

# Описание товара Пароконвектомат Pratica C- MAX-20



## Описание

Пароконвектомат **Pratica C-MAX-20** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления, 4-х точечным термощупом и USB портом для импорта и экспорта рецептов, а также обновления программного обеспечения и новых функций печи. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

## **Особенности:**

- Режимы:
  - Горячий воздух
  - Комбинированный пар
  - Пропаривание
  - Ручной пар
  - Паровой экстрактор
  - Гигиеническая обработка
  - Мои рецепты
  - Режим остывания
- Система генерации пара Steam Power с возможностью точного управления генерацией пара при низком энергопотреблении
- Возможность сохранения в памяти до 500 рецептов, каждый из которых включает до 4 этапов
- Принудительная конвекция воздуха мощными турбинами
- Датчик температуры в камере
- Регулировка уровня влажности воздуха от 0 до 100%
- Автоматическая очистка: 3 программы мойки с указанием количества химии для каждого варианта

- Качественная система изоляции

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Держатель на 20 GN
- Фильтр для воды
- Подставка
- Тележка и держатель для погрузки и разгрузки
- Решетки, поддоны

#### **Характеристики**

Мощность	21.3 кВт
Ширина	1056 мм
Глубина	1302 мм
Высота	1185 мм
Страна производства	Бразилия
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Установка	напольный, настольный
Количество уровней	20
Подключение	380 В
Тип и размер габаритов и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Термощуп	Да
Бренд	Pratica

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.