

Описание товара 15.08.2025

Наименование товара: Пароконвектомат электрический Distform Mychef Cook Pro 6 GN 1/1

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_distform_mychef_cook_pro_6_gn_1_1



Описание

- Пароконвектомат электрический с 6 уровнями для противней GN1/1 высотой 65 мм с расстоянием между уровнями 68 мм
- Рекомендуемое количество блюд 45-110 шт/сут
- 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%), тепловая обработка паром (термостат от 30 до 130°C, влажность 100%)
- Позволяет тушить, запекать, жарить, готовить на пару, по технологии Sous vide, сушить, размораживать, коптить
- 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 LED 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 (образование пара за 45 секунд при 30°C)

- 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)
- Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта) до 180°C за 3,45 мин
- 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 XEVC - 0511 - EPRM
-

Характеристики

Страна	Испания
Загрузка противней, шт	6*GN1/1
Мощность, кВт.	9.3
Длина упаковки, см.	91
Ширина упаковки, см.	83
Высота упаковки, см.	95
Срок гарантии	24 месяца
Канализование	Подсоединительный размер 40 мм.
Глубина, см.	71
Ширина, см.	76
Высота, см.	75
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	90.8

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.