

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://mychef.nt-rt.ru/> || mfh@nt-rt.ru

Пароконвектомат DISTFORM MyChef Bake 10 EN



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Пароконвектомат DISTFORM MyChef Bake 10 EN рекомендуется к применению в ресторанах, кафе, пекарнях и других учреждениях общественного питания.

Области применения:

- Выпекание кондитерских и хлебобулочных изделий
- Приготовление различных блюд

Особенности:

- Управление
 - Электронная панель управления, позволяющая контролировать
 - уровень влажности
 - температуру и время
 - скорость вентилятора
 - сохранять параметры работы
 - запускать систему автоматической очистки Mусage
 - LCD дисплей
 - Речевое управление конвектоматом, с возможностью контролировать
 - вкл/выкл конвектомата
 - оставшееся время приготовления
 - устанавливать температуру
 - влажность
 - таймер
 - скорость вентилятора
 - голосовое включение запрограммированных рецептов
- Управление с помощью приложений Google Assistant и Google Home
- 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%
- Особенности
 - 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 - 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 1 таблетки.
 - 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.
- Правое открывание двери

ПАРОКОНВЕКТОМАТ DISTFORM MYCHEF BAKE 10 EN ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Испания
Гарантия	12 месяцев
Статус	<u>В наличии</u>
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	760x785x1155
Длина, мм	760
Ширина, мм	785
Высота, мм	1155
Производитель	DISTFORM
Пароувлажнение камеры	<u>есть</u>
Расстояние между уровнями	80
Подключение к водопроводу	<u>Да</u>
Установка	<u>На подставке</u>
Оснащение	направляющие
Наличие помпы	Нет
Материал корпуса	Нержавеющая сталь AISI 304
Дверной упор	Петли справа
Вес, кг	135
Напряжение питания, В	<u>380</u>
Подключение	<u>Электрическое</u>
Мощность, кВт	15.9

Количество уровней	<u>10</u>
Тип парообразования	Инжекторный
Тип мойки	<u>Автоматическая мойка</u>
Термощуп	Нет
Ручной душ	нет
Скорость вентилятора	<u>2</u>
Панель управления	Электронная
Диапазон температур	30...260
Размер противня, мм	600x400

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://mychef.nt-rt.ru/> || mfh@nt-rt.ru