

Convotherm 4 BAKE

Le Convotherm 4 BAKE associe l'expertise de la cuisson traditionnelle et les principes modernes du four mixte. Résultat : une production de qualité professionnelle pour l'ensemble de vos produits.

- ▶ **BakePro** : Assure une pousse parfaite, un moelleux incomparable et une coloration et croustillance idéales de vos produits.
- ▶ **Simple d'utilisation** : L'interface utilisateur tactile easyTouch[®] à base d'icônes est compréhensible pour tout le monde.
- ▶ **Livre de cuisine intégré** : Vous simplifie le travail avec des modes de cuisson préprogrammés et pérennise votre savoir-faire en vous donnant la possibilité d'enregistrer vos propres recettes.
- ▶ **Profils de contrôle Rise&Ready** : 3 niveaux de pousse permettent un développement idéal de vos produits.
- ▶ **Un système d'injection haute performance** : Possibilité par le professionnel de déclencher une aspersion en fonction de ses besoins de cuisson et à volonté (« coup du boulanger »).
- ▶ **Tôles d'aspiration optimisées** : Pour des résultats uniformes dans toute l'enceinte de cuisson.
- ▶ **Plaques et accessoires à la norme EN, taille 600 x 400 mm**
- ▶ **Vitesse du ventilateur variable** : Avec 5 réglages et une position arrêt.
- ▶ **Porte escamotable** : Gain d'espace et sécurité accrue.

Vos produits boulangers, vos pâtisseries et vos snacks toujours frais et de qualité professionnelle.



Équipementier officiel pour

Bourse d'Or

Advancing Your Ambitions

Spécialiste de la boulangerie - Polyvalent pour les pâtisseries, le snacking et traiteur.

Le Convotherm 4 BAKE offre une flexibilité maximisée dans un espace compact – qui donne accès à de nombreuses possibilités pour des activités complémentaires intéressantes avec des snacks savoureux et de bon repas.

► Un climat parfait pour la cuisson

Natural Smart Climate™ : les produits absorbent la quantité idéale d'humidité de manière totalement naturelle afin de garantir une fraîcheur prolongée.

► Processus extrêmement fiable

Cuisson automatique avec les touches de sélection rapide Press&Go garantissant les meilleurs résultats reproductibles de manière régulière.

► Pour chaque produit, le mode adapté

Les modes de cuisson adaptés à chaque produit pour les préparation à base de blé ou de farine complète garantissent une réussite optimale. Modes et fonctions de cuisson supplémentaires pour une préparation idéale des snacks et des plats chauds.

► La performance de la charge combinée

Préparation simultanée de différents types de pâtisseries et de snacks avec d'excellents résultats – grâce à Natural Smart Climate™.

► Une utilisation à capacité maximale

La possibilité d'utiliser toute la capacité disponible engendre gain de temps et d'argent, et garantit une disponibilité maximale du produit, même lors des heures d'affluence.



► Temps de cuisson au four et de cuisson alternés

Un aperçu intelligent de chaque niveau individuel avec des associations de plats. Vous pouvez voir à la seconde près ce qui est préparé.

► Temps de cuisson supplémentaire

Pour la touche finale, il vous suffit d'ajouter trois minutes supplémentaires puis d'appuyer sur un bouton.

Convotherm 4 BAKE



6.10



10.10

Pour plus d'informations sur le Convotherm 4 BAKE et ses accessoires, visiter notre site Internet à l'adresse www.convotherm.com.



Votre revendeur :