

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат Convotherm Maxx 10.10

Цена с НДС: 1 240 155 руб.

Артикул: **402486**

Под заказ



| | |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 20.4 |
| Ширина, мм | 875 |
| Глубина, мм | 797 |
| Высота, мм | 1066 |
| Вес (без упаковки), кг | 123 |
| Вес (с упаковкой), кг | 153 |

Пароконвектомат **Convotherm Maxx 10.10** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 7 дюймовым цветным TFT дисплеем показывающим текущее рабочее состояние, многоточечным термощупом, 3-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °C с автоматической регулировкой влажности
- Конвекция: от 30 до 250 °C с оптимизированной передачей тепла
- BakePro - 3 режима профессиональной выпечки
- 399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов
- Предустановленная книга рецептов

Особенности:

- KitchenConnect® (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени, возможность подключения к Wi-Fi
 - Плавная прокрутка с быстрым откликом
 - USB-порт на панели управления
 - Self ClimatControl
 - HumidityPro (3 настройки влажности)
 - Crisp&Tasty (3 параметра удаления влаги)
 - Press&Go - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы Manager и Crew)
 - TrayTimer - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов
 - TrayView - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов с использованием Press&Go
 - Управление Favorites (Избранное)
 - Хранение данных HACCP
-
- Дверь камеры с функцией захлопывания
 - Петли двери справа
 - Тройное остекление дверцы рабочей камеры
 - Светодиодная подсветка рабочей камеры
 - Программируемый таймер запуска
 - Функция предварительного нагрева и охлаждения
 - Программа работы в аварийном режиме
 - Мойка
 - Полностьюавтоматическая система рециркуляционной очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.
 - HygienicCare
 - Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери
 - Функция стерилизации паром

Дополнительные характеристики:

- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Стыковочный комплект
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.