

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Пароконвектомат Convotherm Maxx 10.10 (ручной душ)

Цена с НДС: 1 301 907 руб.

Есть в наличии

Артикул: **432518**



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Германия Способ образования пара инжектор Количество уровней 10 Тип подключения электричество GN 1/1 Тип гастроемкости/противня Touch Screen Панель управления Температурный режим, °С от 30 до 250 **Управление** электронное Ручной душ Есть 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 <u>Convotherm Maxx 10.10</u> предназначается для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Цветной TFT дисплей 7", многоточечный термощуп, вентилятор с 3 скоростями и программируемым таймером запуска.

Технические характеристики:

- 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
- Ручной душ с возвратным механизмом, рукоять выполнена из материала с антибактериальными свойствами
- 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 НАССР
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.