

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Пароконвектомат Convotherm Maxx Pro easyDial 10.20 GB

**Цена с НДС: 3 102 201 руб.**

Артикул: **934697**

Под заказ



|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Гарантия                      | 12 мес.      |
| Страна-производитель          | Германия     |
| Способ образования пара       | бойлер       |
| Количество уровней            | 11           |
| Тип подключения               | газ          |
| Тип gastronorm/противня       | GN 1/1       |
| Расстояние между уровнями, мм | 68           |
| Панель управления             | Touch Screen |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 250 |
| Управление                    | электронное  |
| Ручной душ                    | Есть         |
| Автоматическая мойка          | Есть         |
| Мощность, кВт                 | 31           |
| Ширина, мм                    | 1121         |
| Глубина, мм                   | 991          |
| Высота, мм                    | 1057         |
| Вес (без упаковки), кг        | 204          |
| Вес (с упаковкой), кг         | 224.4        |

Пароконвектомат **Convotherm Maxx Pro easyDial 10.20 GB** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов. Электронная панель управления с поворотным переключателем. Способы приготовления: на пару, с гарантированным насыщением паром при температуре от 30 до 130 °C, комбинированный пар с автоматическим регулированием влажности при температуре 30 до 250 °C и конвекция с оптимизированной теплопередачей при температуре 30 до 250 °C.

#### Технические характеристики:

- Вместимость: 20+2x GN 1/1 или 10+1x GN 2/1
- Напряжение: 220 В
- Мощность:
  - Газовая: 31 кВт
  - Электрическая: 0,6 кВт
- Интеллектуальное, индивидуально программируемое взаимодействие пара, горячего воздуха и времени для

- каждого блюда и выпечки
- Оптимальная энергоэффективность - примерно на 10% выше по сравнению с предыдущей моделью
  - Точно настраиваемая пятиступенчатая регулируемая скорость вращения вентилятора и автоматический реверс, а также сложная технология воздушного потока, позволяют всегда получать идеально однородные высококачественные результаты даже с самыми деликатными продуктами
  - Возможность отключения вентилятора для достижения наилучших результатов
  - Технология Natural Smart Climate™ - идеальный микроклимат в камере печи благодаря закрытой системе ACS+:
    - Обеспечивает оптимальную степень влажности, соответствующую каждому продукту, без сложного регулирования и контроля - совершенно естественным образом
    - Закрытая система приготовления ACS+ сохраняет идеальное количество тепла и влаги, обеспечивая всегда идеальный уровень насыщения паром и более быстрое повышение температуры с меньшим добавлением электроэнергии и воды
  - Встроенная книга рецептов позволяет хранить до 99 программ с 9 этапами приготовления
  - Ручной режим - позволяет всегда сохранять контроль над процессом приготовления и вмешиваться в любые параметры в любое время, даже при использовании предустановленных программ приготовления; все параметры приготовления и выпечки можно также указать вручную заранее
  - Встроенный многоточечный термощуп с обнаружением ошибки вставки
  - Полностью автоматическая, простая, надежная и экологически чистая система мойки, сертифицированная для работы без присмотра: 4 настройки мойки и 3 режима - в режиме Eco экономится моющее средство, энергия и вода, а в режиме Express экономится время (мойка всего за 38 минут, тщательное ополаскивание всего за 5 минут)
  - Встроенный ручной душ
  - Хранение данных для HACCP и параметров пастеризации
  - USB-порт, встроенный в панель управления
  - Дополнительный уровень - увеличенная максимальная вместимость за счет дополнительного уровня камеры
  - Светодиодная подсветка - мощная и долговечная светодиодная лента, встроенная в дверь, оптимально освещает внутреннее пространство камеры
  - Функция захлопывания двери - дверца закроется сама благодаря доводчику - нет необходимости работать ручкой, закрывая дверь - просто захлопните дверь так, как вы обычно работаете с профессиональным устройством
  - Ручка двери с вентиляционным положением и функцией надежного закрытия
  - Гигиеническая ручка дверцы из антибактериального и антимикробного пластика снижает размножение микроорганизмов на протяжении всего срока службы прибора
  - Дверь варочной камеры с тройным стеклом минимизирует потери тепла для снижения энергопотребления и повышения безопасности и экологичности
  - 5 отверстий обслуживания обеспечивают легкий доступ к внутренним компонентам устройства, не требуя его утомительного опрокидывания
  - Регулируемые по высоте ножки
  - Полностью защищен от попадания брызг воды в соответствии со степенью защиты IPX5
  - Сертификат Energy Star® от агентства по охране окружающей среды США (EPA) за энергоэффективность и экологически безопасный дизайн
  - HumidityPro - позволяет вручную указывать уровень влажности при приготовлении на пару уже с 30 °C, используя 5 уровней, предоставляемых функцией (в дополнение к автоматическому контролю влажности)
  - Crisp&Tasty - тонко регулируемая 5-уровневая функция активно удаляет пар и одновременная подает свежий воздух, быстро осушая варочную камеру, после чего блюдо становится аппетитно хрустящим благодаря конвекции - 5 уровней удаления влаги можно выбрать вручную или запрограммировать
  - Пятиступенчатая функция традиционной выпечки BakePro:
    - Создает идеальный постоянный микроклимат в камере печи для всей выпечки, независимо от того, свежая она, предварительно расстойная, замороженная или полувывпеченная (замороженную выпечку не нужно разогревать или размораживать)
    - Обеспечивает идеальный подъем, оптимальную эластичность внутри и блеск снаружи
    - Гарантирует, что готовые продукты значительно дольше остаются хрустящими и свежими
  - Регенерация - максимальное восстановление продуктов (Peak Level)

#### **Опции (могут быть заказаны отдельно):**

- Без автоматической системы мойки ConvoClean
- Система ConvoServe - комплексная интеллектуальная производственная концепция, позволяющая подавать большие количества блюд высочайшего качества одновременно:

- Позволяет заранее приготовить все блюда, а затем по запросу завершить их приготовление с точным соблюдением графика
- Блюда предварительно готовятся, а затем охлаждаются с помощью технологии Cook&Chill, чтобы предотвратить нежелательное продолжение приготовления
- Восстановление приготовленных блюд осуществляется простым касанием пальца и индивидуально адаптировано к соответствующему продукту или методу
- Своевременная доводка, а не просто разогрев продуктов, требует правильный микроклимат в варочной камере, обеспечиваемый технологией Natural Smart Climate™
- Функция дезинфекции паром HygienicSteam - надежная и экономичная паровая стерилизация кухонных принадлежностей - тщательно очищенную посуду и другие термостойкие кухонные инструменты можно просто поместить в пароконвектомат и безопасно стерилизовать одним нажатием кнопки с помощью 30-минутной автоматической программы очистки паром при 130 °C
- Датчик Sous-vide (внешнее подключение)
- Датчик термозонда (внешнее подключение)
- Подключение к сети - доступ через LAN для универсального управления данными
- Встроенный конденсирующий вытяжной зонт для удаления пара
- Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4 с жировым фильтром
- Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запаха
- Утапливаемая дверь для большего пространства и безопасности при эксплуатации (+8 кг к стандартному весу, +11 см к ширине)
- Подставка для оборудования
- Монтажный набор для вертикальной установки в колонну
- Биоразлагаемые средства для мойки и ухода
- Аксессуары для использования концепции ConvoServe:
  - Передвижной стеллаж для одновременного размещения нескольких гастроемкостей в настольной модели (для использования в сочетании с вкатной рамой и транспортной тележкой)
  - Вкатная рама - необходима для использования передвижного стеллажа, чтобы тарелки или гастроемкости можно было вставлять и вынимать из пароконвектомата (для использования с транспортной тележкой)
  - Транспортная тележка - позволяет легко перемещать полные гастроемкости по кухне (для использования в сочетании с вкатной рамой и передвижным стеллажом)
  - Банкетная тележка для тарелок с широким выбором интервалов между тарелками
  - Тепловой чехол для тележки - позволяет минимизировать утечку тепла, что делает возможным сохранение температуры продуктов неизменной до 20 минут

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

Цены указаны с учетом НДС.