

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 20.20 GS

Цена с НДС: 6 732 900 руб.

Артикул: **147234**

Под заказ



| | |
|---------------------------|---------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | газ |
| Тип габаритности/противня | от GN 1/1 до GN 2/1 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 220 |
| Ширина, мм | 1135 |
| Глубина, мм | 1020 |
| Высота, мм | 1942 |
| Вес (без упаковки), кг | 338 |
| Вес (с упаковкой), кг | 371.8 |

Пароконвектомат [Convotherm 4 easyDial 20.20 GS](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена многоточечным термощупом, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска. Модель оснащена системой Closed System, позволяющей одновременно готовить жаркое из мяса, круассаны, овощные блюда и сладкие кексы без смешивания вкусов и запахов. А специальная перегородка, распределяющая воздух гарантирует равномерный цвет блюд даже при полной загрузке.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °C
- Конвекция: от 30 до 250 °C
- Комбинированная конвекция

Технические характеристики:

- Автоматическая система чистки с регулярным, экономным и экспресс режимами ConvoClean
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- Вытяжной зонт с конденсатором пара
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для судов
- Вместимость: 40 x 1/1 GN или 20 x 2/1 GN
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 98 до 122 шт.
- Мощность:
 - от 1 до 64 кВт
- Вес:
 - 346 кг
- Замкнутая ACS+ система:
 - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха
 - 5 уровней традиционной выпечки BakePro
 - 5 степеней увлажнения HumidityPro
- Функция предварительного разогрева и охлаждения
- Пользовательский интерфейс easyDial: все функции настраиваются на одном уровне
- 99 программ приготовления до 9 этапов в каждой
- Функция энергосбережения ecoCooking
- Система полной автоматической очистки ConvoClean с регулярным режимом и финальными циклами дезинфекции и сушки и 4 ступенями регулирования интенсивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- Ручной душ с возвратным механизмом
- Гигиеничность поверхностей HygienicCare: поверхности, наиболее часто подверженные прикосновениям, изготовлены из антибактериального материала с ионами серебра
- Ручка дверной защелки с функциями безопасного открытия и уверенного закрытия
- Дверь с правой петлей
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Опции:

- Внешний термощуп Sous-Vide
- Интерфейс Ethernet
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения

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

Цены указаны с учетом НДС.