COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 6.20 GS (GB)

Артикул: **515934**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер, инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 250
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Ширина, мм	1120
Глубина, мм	992
Высота, мм	786
Вес (без упаковки), кг	169
Вес (с упаковкой), кг	187

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyDial 6.20 GS (GB)** 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.

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:

- 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 интенесивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- 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
- Вместимость: 12+2xGN1/1 или 6+1x2/1 GN
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 27 до 33 шт.
- Мощность:
    - GS: от 0,5 до 21 кВт
    - GB: от 0,6 до 21 кВт
- Вес:
    - GS: 168 кг
    - GB: 190 кг

Опции:

- Утапливаемая дверь
- 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

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