

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат Convotherm 4 deluxe easyTouch 12.20 GS (GB)

Цена с НДС: 3 573 670 руб.

Артикул: **369663**

Под заказ



| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | от бойлер до инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | газ |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Ширина, мм | 1135 |
| Глубина, мм | 1020 |
| Высота, мм | 1406 |
| Вес (без упаковки), кг | 258 |
| Вес (с упаковкой), кг | 283 |

Пароконвектомат [Convotherm 4 deluxe easyTouch 12.20 GS \(GB\)](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 9-дюймовым full-touch экраном, многоточечным термощупом, 3-цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска. Режимы приготовления: на пару (от 30 до 130 °C), комбинированный пар (от 30 до 250 °C), конвекция (от 30 до 250 °C), регенерация блюд с гибким режимом выбора и ручной режим.

Технические характеристики:

- Вместимость: 24 x 1/1 GN или 12 x 2/1 GN
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 59 до 74 шт.
- Мощность:
 - GS: от 0,5 до 32 кВт
 - GB: от 0,5 до 32 кВт
 - Вес:
 - GS: 256 кг
 - GB: 286 кг

- Закрытая ACS+ система:
 - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха
 - 5 уровней традиционной выпечки BakePro
 - 5 степеней увлажнения HumidityPro
 - Функции приготовления:
 - Низкотемпературное Дельта-Т приготовление пищи
 - Ночное приготовление Cook&Hold: понижение температуры в конце приготовления для сохранения продукта
 - Функция предварительного нагрева и охлаждения
 - Пользовательский интерфейс easyTouch
 - 399 программ приготовления до 20 этапов в каждой
 - Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
 - Управление загрузками TrayTimer: возможность задавать временные интервалы для продукта на каждом уровне
 - Функция энергосбережения ecoCooking
 - Система полной автоматической очистки ConvoClean с регулярным, экономным и экспресс режимами и финальными циклами дезинфекции и сушки
 - 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
 - Хранение данных HACCP и пастеризации
 - Интегрированный в панель управления USB-порт
-
- Вместимость: 10+1 x GN 1/1
 - Кол-во тарелок при банкетной системе: от 26 до 32 шт.
 - Максимальная нагрузка:
 - На лоток: 15 кг
 - На пароконвектомат: 50 кг
 - Расход воды:
 - В процессе приготовления: 6 л/час
 - Максимальный: 900 л/час
 - Давление воды: от 1,5 до 6 бар
 - Температура воды на выходе: 80 °C
 - Размер вытяжного патрубка: 50 мм
 - Предохранительный перелив: 80x25 мм
 - Максимальный уровень шума: 70 дБ
 - Габариты в упаковке: 1110x1280x940 мм

Опционально доступны к заказу:

- Утапливаемая дверь
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- ConvoSmoke - встроенная функция копчения
- ConvoGrill - функция сбора горячего жира
- 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.