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 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	бойлер, инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/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: интеллектуальое 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.