

Коммерческое предложение от 22.12.2025

Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 6.06

Цена с НДС: 1 015 002 руб.

Артикул: 613710

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 250
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	от 380 до 220
Мощность, кВт	5.7
Ширина, мм	515
Глубина, мм	599
Высота, мм	627
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.5

Пароконвектомат [Convotherm Mini Standard 6.06](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Цифровой дисплей, возможность автономной работы без подключения к водопроводу и канализации, вентилятор с уменьшенной скоростью вращения и автореверсом.

Опционально может быть заказана модель с петлей двери слева, ручной душ, система полной автоматической очистки ConvоКlean и дизайн экстерьера из нержавеющей стали черного цвета.

Технические характеристики:

- Вместимость:
 - 6x GN 2/3 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 2/3 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 4 шт.
- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go

- Конденсатор пара
- Программа для сохранения собственных рецептов с картинками блюд
- Ручка дверной защелки с функцией надежного закрытия
- Дверь с правой петлей

* При диаметре тарелки 280 мм.

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