COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 25.11.2026

# Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 6.06




**Цена с НДС: 1 062 886 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** | 380 / 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 ConvoClean 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.