

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 6.10



Цена с НДС: 1 165 569 руб.

Артикул: 952656

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °С	от 30 до 250
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.1
Ширина, мм	515
Глубина, мм	777
Высота, мм	627
Вес (без упаковки), кг	54
Вес (с упаковкой), кг	59.4

Пароконвектомат Convotherm Mini Standard 6.10 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 1/1 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 8 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

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

^{*} При диаметре тарелки 280 мм.