

Коммерческое предложение от 17.05.2026

Пароконвектомат Convotherm maxx pro easyTouch 20.10 EB (Утапливаемая дверь)

Цена с НДС: 3 618 165 руб.

Артикул: **751505**

Под заказ



| | |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | бойлер |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 38.9 |
| Ширина, мм | 890 |
| Глубина, мм | 820 |
| Высота, мм | 1942 |
| Вес (без упаковки), кг | 272 |
| Вес (с упаковкой), кг | 312 |

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 20.10 EB** 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:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °C
- Конвекция: от 30 до 250 °C
- Регенерация блюд с гибким выбором режима: à la carte, банкет с блюдами и буфет
- Ручной режим

Особенности:

- 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
- Утапливаемая дверь с правой петлей
- Интерфейс Ethernet
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 20x GN 1/1
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 50 до 61 шт.
- Максимальная нагрузка:
 - На лоток: 15 кг
 - На пароконвектомат: 100 кг
- Расход воды:
 - В процессе приготовления: 9,9 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: 1165x2150x970 мм

Опции:

- Функция копчения ConvoSmoke
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- Гриль-версия с отдельным стоком для жира
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.