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 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 гастроемкости/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: 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
- 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.