

Коммерческое предложение от 11.06.2026

Пароконвектомат Convotherm 4 deluxe easyTouch 20.10 GS (Утапливаемая дверь)

Цена с НДС: 5 641 600 руб.

Артикул: **659021**

Под заказ



| | |
|-------------------------|--------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | газ |
| Тип gastronorm/противня | GN 1/1 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Ширина, мм | 890 |
| Глубина, мм | 820 |
| Высота, мм | 1942 |
| Вес (без упаковки), кг | 272 |
| Вес (с упаковкой), кг | 298 |

Пароконвектомат [Convotherm 4 easyTouch 20.10 GS](#) 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, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска. Режимы приготовления: на пару (от 30 до 130°C), комбинированный пар (от 30 до 250°C), конвекция (от 30 до 250°C) и комбинированная конвекция.

Технические характеристики:

- Вместимость: 20+1xGN1/1 или 17 листов 600x400 мм
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 50 до 61 шт.
- Мощность:
 - от 1 до 42 кВт
- Вес:
 - GS: 272 кг
 - GB: 302 кг
- 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
- Хранение данных HACCP и пастеризации
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Опционально доступны к заказу:

- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- Структура 17 уровней для пекарских листов 600 × 400 мм
- ConvoSmoke - встроенная функция копчения
- ConvoGrill - функция сбора горячего жира
- Вытяжной зонт с конденсатором пара
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для судов

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

Цены указаны с учетом НДС.