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 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 гастроемкости/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: 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
- 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.