

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Пароконвектомат Convotherm 4 deluxe easyTouch 20.20 GB

Цена с НДС: 8 229 000 руб.

Артикул: **789690**

Под заказ



| | |
|-------------------------|----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | бойлер |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | газ |
| Тип gastronorm/противня | GN 1/1, GN 2/1 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 220 |
| Ширина, мм | 1135 |
| Глубина, мм | 1020 |
| Высота, мм | 1942 |
| Вес (без упаковки), кг | 338 |
| Вес (с упаковкой), кг | 371.8 |

Пароконвектомат [Convotherm 4 easyTouch 20.20 GB](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Система Closed System позволяет одновременно готовить блюда из мяса, овощей, круассаны и прочую выпечку без смешивания вкусов и запахов. Сенсорный экран 9", 399 программ приготовления по 20 шагов в каждой.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °C
- Конвекция: от 30 до 250 °C

Технические характеристики:

- Вместимость: 40 x 1/1 GN, 20 x 2/1 GN
- HygienicCare — поверхности, наиболее часто подверженные прикосновениям, изготовлены из

- антибактериального материала с ионами серебра
- Press&Go — приготовление в автоматическом режиме с использованием кнопок быстрого вызова
- Функция регенерации — предусмотрен предварительный выбор режимов: a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет
- Приготовление в мануальном режиме
- Экранные подсказки с тематическими видеоинструкциями
- TrayTimer — задание временных интервалов для продукта на каждом уровне
- Cook&Hold — автоматическое снижение температуры при завершении цикла обработки
- USB-интерфейс
- Порт Ethernet/LAN
- Crisp&Tasty — быстрое приготовление, 5 ступеней вытяжки влажности
- BakePro — 5-ступенчатое выпекание, выбор интенсивности увлажнения
- HumidityPro — 5 ступеней увлажнения
- 5 скоростей вентилятора
- Функция энергосбережения ecoCooking
- Полностью автоматическая система мойки
- 4-ступени регулирования интенсивности мойки
- Автоматическое дозированием моющего средства
- Режим "eco" для экономии моющего средства, энергии и воды
- Режим "express" — максимальная скорость мойки
- Режим "regular"
- Завершающая паровая дезинфекция и сушка
- Запуск прикосновением пальца
- Кол-во тарелок при банкетной системе: 98-122 шт.

Опции:

- Утапливаемая дверь
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения

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

Цены указаны с учетом НДС.