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 20.20 GS (Утапливаемая дверь)



Цена с НДС: 7 458 900 руб.

Артикул: **804312**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/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 GS** 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
- Утапливаемая дверь с правыми петлями

- 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:

- 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.