

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 20.10 ES (Утапливаемая дверь)

Цена с НДС: 4 575 900 руб.

Артикул: **748354**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
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	250
Вес (с упаковкой), кг	290

Пароконвектомат [Convotherm 4 easyDial 20.10 ES](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем, 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

Особенности:

- Замкнутая ACS+ система:
 - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха

- 5 уровней традиционной выпечки BakePro
- 5 степеней увлажнения HumidityPro
- Функция предварительного разогрева и охлаждения
- Пользовательский интерфейс easyDial: все функции настраиваются на одном уровне
- 99 программ приготовления до 9 этапов в каждой
- Функция энергосбережения ecoCooking
- Система полной автоматической очистки ConvoClean с регулярным режимом и финальными циклами дезинфекции и сушки и 4 ступенями регулирования интенсивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- Ручной душ с возвратным механизмом
- 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
- 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: 8,1 л/час
 - Максимальный: 3,6 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:

- Внешний термощуп Sous-Vide
- Интерфейс Ethernet
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения

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

Цены указаны с учетом НДС.