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 Maxx Pro easyTouch 10.10 GS (Утапливаемая дверь)

Цена с НДС: 2 291 985 руб.

Артикул: **582277**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	11
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 250
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	876
Глубина, мм	791
Высота, мм	1057
Вес (без упаковки), кг	139
Вес (с упаковкой), кг	152.9

Пароконвектомат **Convotherm Maxx Pro easyTouch 10.10 GS** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов. Сенсорный TFT HD дисплей 10". Способы приготовления: на пару, с гарантированным насыщением паром при температуре от 30 до 130°C, комбинированный пар с автоматическим регулированием влажности при температуре 30 до 250°C и конвекция с оптимизированной теплопередачей при температуре 30 до 250°C.

Технические характеристики:

- Утапливаемая дверь
- Вместимость: 10+1x GN 1/1 или 8x 600x400 мм
- Вместимость тарелок (система для банкета): от 26 до 32 шт.
- Напряжение: 220 В
- Мощность:
  - Газовая: 21 кВт

    - Электрическая: 0,6 кВт
- Интеллектуальное, индивидуально программируемое взаимодействие пара, горячего воздуха и времени для каждого блюда и выпечки
- Оптимальная энергоэффективность - примерно на 10% выше по сравнению с предыдущей моделью
- Точно настраиваемая пятиступенчатая регулируемая скорость вращения вентилятора и автоматический реверс, а также сложная технология воздушного потока, позволяют всегда получать идеально однородные высококачественные результаты даже с самыми деликатными продуктами
- Возможность отключения вентилятора для достижения наилучших результатов
- Технология Natural Smart Climate™ - идеальный микроклимат в камере печи благодаря закрытой системе ACS+:
    - Обеспечивает оптимальную степень влажности, соответствующую каждому продукту, без сложного регулирования и контроля - совершенно естественным образом
    - Закрытая система приготовления ACS+ сохраняет идеальное количество тепла и влаги, обеспечивая всегда идеальный уровень насыщения паром и более быстрое повышение температуры с меньшим добавлением электроэнергии и воды
- Технология Cook&Hold - автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления, чтобы объединить приготовление и хранение в одно целое
- Интуитивно понятный интерфейс сенсорной панели управления - функция прокрутки и пиктограммы делают работу такой же простой, как на смартфоне
- Press&Go - кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки
- Возможность защиты кнопок быстрого доступа паролем для создания отдельных режимов Manager и Crew
- Встроенная книга рецептов с 6 предустановленными категориями продуктов позволяет хранить до 399 программ с 20 этапами приготовления
- Ручной режим - позвоялет всегда сохранять контроль над процессом приготовления и вмешиваться в любые параметры в любое время, даже при использовании предустановленных программ приготовления; все параметры приготовления и выпечки можно также указать вручную заранее
- TrayView - при выкатных смешанных загрузах на дисплее отображается точное описание того, что выпекается или готовится на каждом уровне камеры, а также отдельно показывается, сколько времени осталось - пароконвектомат сигнализирует визуально и акустически о готовности продукта
- Для компенсации потерь тепла, например, при каждом открытии двери, TrayView пересчитывает время приготовления и выпечки для каждого уровня камеры отдельно
- TrayTimer - позволяет точно и индивидуально задавать время выпечки и готовки для каждого продукта на каждом уровне камеры по своему усмотрению при использовании выкатных тележек со смешанной загрузкой
- Встроенный многоточечный термощуп с обнаружением ошибки вставки
- Полностью автоматическая, простая, надежная и экологически чистая система мойки, сертифицированная для работы без присмотра:
    - 4 настройки мойки и 3 режима - в режиме Eco экономится моющее средство, энергия и вода, а в режиме Express экономится время (мойка всего за 38 минут, тщательное ополаскивание всего за 5 минут)
    - Планировщик мойки Cleaning Scheduler позволяет указать с точностью до минуты и на каждый день, когда программа должна запускаться автоматически
    - Возможность создания пользовательских программ мойки с собственными именами и значками, которые запускаются одним касанием пальца
- Встроенный ручной душ
- Подключение к сети через Wi-Fi и LAN для универсального управления данными и доступа к обновлениям программного обеспечения, централизованной загрузки новых рецептов на несколько устройств или доступа к данным HACCP
- USB-порт, встроенный в панель управления
- Технология IntelligentSimplicity - пароконвектомат не только отправляет сообщения об ошибках, но и позволяет проводить онлайн-диагностику
- Дополнительный уровень - увеличенная максимальная вместимость за счет дополнительного уровня камеры
- Светодиодная подсветка - мощная и долговечная светодиодная лента, встроенная в дверь, оптимально освещает внутреннее пространство камеры
- Функция захлопывания двери - дверца закроется сама благодаря доводчику - нет необходимости работать ручкой, закрывая дверь - просто захлопните дверь так, как вы обычно работаете с профессиональным устройством
- Ручка двери с вентиляционным положением и функцией надежного закрытия
- Гигиеническая ручка дверцы из антибактериального и антимикробного пластика снижает размножение микроорганизмов на протяжении всего срока службы прибора
- Дверь варочной камеры с тройным стеклом минимизирует потери тепла для снижения энергопотребления и

повышения безопасности и экологичности
- 5 отверстий обслуживания обеспечивают легкий доступ к внутренним компонентам устройства, не требуя его утомительного опрокидывания
- Регулируемые по высоте ножки
- Полностью защищен от попадания брызг воды в соответствии со степенью защиты IPX5
- Сертификат Energy Star® от агентства по охране окружающей среды США (EPA) за энергоэффективность и экологически безопасный дизайн
- HumidityPro - позволяет вручную указывать уровень влажности при приготовлении на пару уже с 30 °C, используя 5 уровней, предоставляемых функцией (в дополнение к автоматическому контролю влажности)
- Crisp&Tasty - тонко регулируемая 5-уровневая функция активно удаляет пар и одновременная подает свежий воздух, быстро осушая варочную камеру, после чего блюдо становится аппетитно хрустящим благодаря конвекции - 5 уровней удаления влаги можно выбрать вручную или запрограммировать
- ecoCooking - можно включить при температуре 30 °C, идеально подходит для продуктов с длительным временем приготовления
- Пятиступенчатая функция традиционной выпечки BakePro:
    - Создает идеальный постоянный микроклимат в камере печи для всей выпечки, независимо от того, свежая она, предварительно расстоенная, замороженная или полувыпеченная (замороженную выпечку не нужно разогревать или размораживать)
    - Обеспечивает идеальный подъем, оптимальную эластичность внутри и блеск снаружи
    - Гарантирует, что готовые продукты значительно дольше остаются хрустящими и свежими
- Regenerate+ - гибкая многорежимная функция регенерации
- HygienicSteam - надежная и экономичная паровая стерилизация кухонных принадлежностей - тщательно очищенную посуду и другие термостойкие кухонные инструменты можно просто поместить в пароконвектомат и безопасно стерилизовать одним нажатием кнопки с помощью 30-минутной автоматической программы очистки паром при 130 °C

Опции (могут быть заказаны отдельно):

- ConvoSmoke - встроенная функция копчения (горячее / холодное копчение)
- ConvoGrill - встроенная функция гриля с запатентованной системой сбора жира
- Система ConvoServe - комплексная интеллектуальная производственная концепция, позволяющая подавать большие количества блюд высочайшего качества одновременно:
    - Позволяет заранее приготовить все блюда, а затем по запросу завершить их приготовление с точным соблюдением графика
    - Блюда предварительно готовятся, а затем охлаждаются с помощью технологии Cook&Chill, чтобы предотвратить нежелательное продолжение приготовления
    - Восстановление приготовленных блюд осуществляется простым касанием пальца и индивидуально адаптировано к соответствующему продукту или методу
    - Своевременная доводка, а не просто разогрев продуктов, требует правильный микроклимат в варочной камере, обеспечиваемый технологией Natural Smart Climate™
- Система Kitchenconnect®, обеспечивающая удаленный доступ к данным оборудования в режиме онлайн и позволяющая управлять оборудованием, меню и рецептами, эффективностью и качеством работы, оптимизируя процессы приготовления
- Датчик Sous-vide (внешнее подключение)
- Датчик термозонда (внешнее подключение)
- Встроенный конденсирующий вытяжной зонт для удаления пара
- Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4 с жировым фильтром
- Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запаха
- Утапливаемая дверь для большего пространства и безопасности при эксплуатации (+8 кг к стандартному весу, +11 см к ширине)
- Подставка для оборудования
- Монтажный набор для вертикальной установки в колонну
- Биоразлагаемые средства для мойки и ухода
- Аксессуары для использования концепции ConvoServe:
    - Передвижной стеллаж для одновременного размещения нескольких гастроемкостей в настольной модели (для использования в сочетании с вкатной рамой и транспортной тележкой)
    - Вкатная рама - необходима для использования передвижного стеллажа, чтобы тарелки или гастроемкости можно было вставлять и вынимать из пароконвектомата (для использования с транспортной тележкой)
    - Транспортная тележка - позволяет легко перемещать полные гастроемкости по кухне (для

использования в сочетании с вкатной рамой и передвижным стеллажом)
- Банкетная тележка для тарелок с широким выбором интервалов между тарелками
- Тепловой чехол для тележки - позволяет минимизировать утечку тепла, что делает возможным сохранение температуры продуктов неизменной до 20 минут

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.