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 6.10 ES (Утапливаемая дверь)

**Цена с НДС: 1 651 029 руб.**

Артикул: **290343**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Германия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 7 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **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 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 11 |
| **Ширина, мм** | 876 |
| **Глубина, мм** | 791 |
| **Высота, мм** | 762 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 114 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 125.4 |

Пароконвектомат **Convotherm Maxx Pro easyTouch 6.10 ES** 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: 6+1x GN 1/1 или 5x 600x400 мм
- Вместимость тарелок (система для банкета): от 15 до 20 шт.
- 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.