COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 10.10 EB+ConvoClean



**Цена с НДС: 1 137 653 руб.**

Артикул: **154336**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Германия |
| **Способ образования пара** | бойлер |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Температурный режим, °C** | от 30 до 250 |
| **Управление** | электронное |
| **Ручной душ** | Есть |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 19.5 |
| **Ширина, мм** | 875 |
| **Глубина, мм** | 792 |
| **Высота, мм** | 1058 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 135 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 165 |

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyDial 10.10 EB+ConvoClean** 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: интеллектуальое 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 интенесивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- 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
- Дверь с правой петлей
- Интегрированный в панель управления USB-порт

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 6+1 x GN 1/1
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 26 до 32 шт.
- Максимальная нагрузка:
    - На лоток: 15 кг
    - На пароконвектомат: 50 кг
- Расход воды:
    - В процессе приготовления: 6 л/час
    - Максимальный: 900 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: 1110x1280x940 мм

**Опции:**

- Утапливаемая дверь
- 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.