

Коммерческое предложение от 13.05.2026

Пароконвектомат Convotherm Mini easyTouch 6.06

Цена с НДС: 1 194 213 руб.

Артикул: **417703**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	20
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 250
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	515
Глубина, мм	599
Высота, мм	647
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	50.6

Пароконвектомат **Convotherm Mini easyTouch 6.06 +** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем и вентилятором с уменьшенной скоростью вращения и реверсом.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °C
- Конвекция: от 30 до 250 °C
- Регенерация блюд

Особенности:

- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- 3 уровня традиционной выпечки BakePro

- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
- Пользовательский интерфейс easyTouch
- Автоматические программы EasyStart: приготовление на 6 уровнях продуктов с подсказками и рекомендациями
- Уменьшенное количество пара
- Система полной автоматической очистки ConvoClean
- Ручка дверной защелки с функциями безопасного открытия и уверенного закрытия
- Дверь с правой петлей
- Интерфейс Ethernet
- Интегрированный в панель управления USB-порт

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 6x GN 2/3 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 2/3 глубиной 60 мм
- Количество тарелок: 4 шт.

Опции (заказываются отдельно):

- Дверь с левой петлей
- Ручной душ

** При диаметре тарелки 280 мм.*

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