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 Maxx 6.10 (ручной душ)

Цена с НДС: 1 139 997 руб.

Артикул: **602608**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 250
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.3
Ширина, мм	875
Глубина, мм	797
Высота, мм	794
Вес (без упаковки), кг	105
Вес (с упаковкой), кг	130

Пароконвектомат **Convotherm Max 6.10** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем, многоточечным термощупом, 7-дюймовым TFT цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 3-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар: от 30 до 250°C с автоматической регулировкой влажности
- Конвекция: от 30 до 250 °C с оптимизированной передачей тепла
- BakePro - 3 режима профессиональной выпечки
- 399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов
- Предустановленная книга рецептов

Особенности:

- Ручной душ с возвратным механизмом, рукоять выполнена из материала с антибактериальными свойствами
- KitchenConnect® (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени, возможность подключения к Wi-Fi
- Плавная прокрутка с быстрым откликом
- USB-порт на панели управления
- Self ClimatControl
- HumidityPro (3 настройки влажности)
- Crisp&Tasty (3 параметра удаления влаги)
- Press&Go - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы Manager и Crew)
- TrayTimer - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов
- TrayView - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов с использованием Press&Go
- Управление Favorites (Избранное)
- Хранение данных HACCP

- Дверь камеры с функцией захлопывания
- Петли двери справа
- Тройное остекление дверцы рабочей камеры
- Светодиодная подсветка рабочей камеры
- Программируемый таймер запуска
- Функция предварительного нагрева и охлаждения
- Программа работы в аварийном режиме
- Мойка
- Полностьюавтоматическая система рециркуляционной очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.
- HygienicCare
- Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери
- Функция стерилизации паром

Дополнительные характеристики:

- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Стыковочный комплект
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4

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