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 Mini Standard 6.10



Цена с НДС: 1 220 461 руб.

Артикул: **952656**

Есть в наличии

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
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.1
Ширина, мм	515
Глубина, мм	777
Высота, мм	627
Вес (без упаковки), кг	54
Вес (с упаковкой), кг	59.4

Пароконвектомат **Convotherm Mini Standard 6.10** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Цифровой дисплей, возможность автономной работы без подключения к водопроводу и канализации, вентилятор с уменьшенной скоростью вращения и автореверсом.

Опционально может быть заказана модель с петлей двери слева, ручной душ, система полной автоматической очистки ConvoClean и дизайн экстерьера из нержавеющей стали черного цвета.

Технические характеристики:

- Вместимость:
  - 6x GN 1/1 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество тарелок: 8 шт.
- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go

- Конденсатор пара
- Программа для сохранения собственных рецептов с картинками блюд
- Ручка дверной защелки с функцией надежного закрытия
- Дверь с правой петлей

** При диаметре тарелки 280 мм.*

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