

Коммерческое предложение от 18.05.2026

Пароконвектомат Distform Mychef Cook Up 10 GN 1/1, right opening, WiFi (CUP1110D)

Цена с НДС: 341 948 руб.

Артикул: **638858**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Испания |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 68 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 260 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 18.6 |
| Ширина, мм | 760 |
| Глубина, мм | 710 |
| Высота, мм | 1022 |
| Вес (без упаковки), кг | 102 |
| Вес (с упаковкой), кг | 113 |

Пароконвектомат **Distform Mychef Cook Up 10 GN 1/1 (CUP1110D)** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд широкого спектра, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. 3 режима работы - "конвекция" (температура от 30 до 260 °C), "пароувлажнение" (температура от 30 до 130 °C, влажность 100%) и "конвекция + пароувлажнение" (температура от 30 до 260 °C, влажность до 100% с шагом 20%). Управление при помощи электронной панели с LED-дисплеем. Модель оснащена Wi-Fi модулем и возможностью контроля за процессом приготовления и настройки параметров при помощи смартфона, планшета, ноутбука или ПК, а также возможностью речевого управления при помощи приложений Google Assistant и Google Home.

Технические характеристики:

- Технология SmartWind - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения вентилятора
- Технология MultiSteam - запатентованный, высокоэффективный двойной впрыск пара, в 5 раз быстрее и плотнее, чем в бойлерных и инжекторных конвектоматах (образование пара за 45 секунд при 30 °C)

- Технология DryOut - система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии низкого давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки
- Технология CoolDown - ультра скоростная система охлаждения камеры для последующей самоочистки
- Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей
- Технология MyCare - автоматическая система самоочистки в 1 цикл, слот для 2 таблеток
- Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта) до 180 °С за 1,31 мин.
- Подключается к холодной воде (макс. 30 °С) 3/4" с давлением 150-400 кПа
- Правое открывание двери
- Максимальная загрузка на противень: 5 кг
- Количество блюд в сутки: от 80 до 160 шт.
- Подсоединительный размер трубы: 40 мм
- Габариты в упаковке: 910x830x1220 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.