COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

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 гастроемкости/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 инжекторых 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 °C за 1,31 мин.
- Подключается к холодной воде (мак. 30°C) 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.