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 pro easyDial 20.10 EB



Цена с НДС: 3 298 721 руб.

Артикул: **439566**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 250
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	38.9
Ширина, мм	890
Глубина, мм	820
Высота, мм	1942
Вес (без упаковки), кг	265
Вес (с упаковкой), кг	305

Пароконвектомат **Convotherm maxx pro easyDial 20.10 EB** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления с поворотным переключателем. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Способы приготовления:

- Пар (от 30 до 130 °C) с гарантированным насыщением паром
- Комбинированный пар (от 30 до 250 °C) с автоматическим регулированием влажности
- Конвекция (от 30 до 250 °C) с оптимизированной теплопередачей

Функции:

- HumidityPro - позволяет вручную указывать уровень влажности при приготовлении на пару уже с 30 °C, используя 5 уровней, предоставляемых функцией (в дополнение к автоматическому контролю влажности)
- Crisp&Tasty - тонко регулируемая 5-уровневая функция активно удаляет пар и одновременная подает свежий

воздух, быстро осушая варочную камеру, после чего блюдо становится аппетитно хрустящим благодаря конвекции - 5 уровней удаления влаги можно выбрать вручную или запрограммировать
- Пятиступенчатая функция традиционной выпечки BakePro:
    - Создает идеальный постоянный микроклимат в камере печи для всей выпечки, независимо от того, свежая она, предварительно расстоенная, замороженная или полувыпеченная (замороженную выпечку не нужно разогревать или размораживать)
    - Обеспечивает идеальный подъем, оптимальную эластичность внутри и блеск снаружи
    - Гарантирует, что готовые продукты значительно дольше остаются хрустящими и свежими
- Регенерация - максимальное восстановление продуктов (Peak Level)

Особенности:

- Интеллектуальное, индивидуально программируемое взаимодействие пара, горячего воздуха и времени для каждого блюда и выпечки
- Оптимальная энергоэффективность - примерно на 10% выше по сравнению с предыдущей моделью
- Точно настраиваемая пятиступенчатая регулируемая скорость вращения вентилятора и автоматический реверс, а также сложная технология воздушного потока, позволяют всегда получать идеально однородные высококачественные результаты даже с самыми деликатными продуктами
- Возможность отключения вентилятора для достижения наилучших результатов
- Технология Natural Smart Climate™ - идеальный микроклимат в камере печи благодаря закрытой системе ACS+:
    - Обеспечивает оптимальную степень влажности, соответствующую каждому продукту, без сложного регулирования и контроля - совершенно естественным образом
    - Закрытая система приготовления ACS+ сохраняет идеальное количество тепла и влаги, обеспечивая всегда идеальный уровень насыщения паром и более быстрое повышение температуры с меньшим добавлением электроэнергии и воды
- Встроенная книга рецептов позволяет хранить до 99 программ с 9 этапами приготовления
- Производство пара при помощи бойлера большой мощности за пределами рабочей камеры
- Встроенный многоточечный термощуп с обнаружением ошибки вставки
- Полностью автоматическая, простая, надежная и экологически чистая система мойки, сертифицированная для работы без присмотра: 4 настройки мойки и 3 режима - в режиме Eco экономится моющее средство, энергия и вода, а в режиме Express экономится время (мойка всего за 38 минут, тщательное ополаскивание всего за 5 минут)
- Встроенный ручной душ
- Хранение данных для HACCP и параметров пастеризации
- USB-порт, встроенный в панель управления
- Дополнительный уровень - увеличенная максимальная вместимость за счет дополнительного уровня камеры
- Светодиодная подсветка - мощная и долговечная светодиодная лента, встроенная в дверь, оптимально освещает внутреннее пространство камеры
- Функция захлопывания двери - дверца закроется сама благодаря доводчику - нет необходимости работать ручкой, закрывая дверь - просто захлопните дверь так, как вы обычно работаете с профессиональным устройством
- Ручка двери с вентиляционным положением и функцией надежного закрытия
- Гигиеническая ручка дверцы из антибактериального и антимикробного пластика снижает размножение микроорганизмов на протяжении всего срока службы прибора
- Дверь рабочей камеры с предохранительным затвором, положением режима вентиляции, правой навеской и светодиодной подсветкой рабочей камеры
- Оптимизированные по форме загрузочные направляющие с цветной маркировкой
- Встроенная защитная перегородка для предварительного разогрева
- Нижний светодиодный индикатор состояния устройства (зеленый = готово, желтый = нагрев, красный = неисправность)
- 5 отверстий обслуживания обеспечивают легкий доступ к внутренним компонентам устройства, не требуя его утомительного опрокидывания
- Регулируемые по высоте ножки
- Полностью защищен от попадания брызг воды в соответствии со степенью защиты IPX5
- Сертификат Energy Star® от агентства по охране окружающей среды США (EPA) за энергоэффективность и экологически безопасный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 20x GN 1/1 или 17x 600x400 мм
- Максимальный вес закрузки:
    - На пароконвектомат: 100 кг
    - На лоток: 15 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Без автоматической системы мойки ConvoClean
- Средства для ухода для полностью автоматической системы очистки ConvoClean (многократная и индивидуальная дозировка)
- Система ConvoServe - комплексная интеллектуальная производственная концепция, позволяющая подавать большие количества блюд высочайшего качества одновременно:
    - Позволяет заранее приготовить все блюда, а затем по запросу завершить их приготовление с точным соблюдением графика
    - Блюда предварительно готовятся, а затем охлаждаются с помощью технологии Cook&Chill, чтобы предотвратить нежелательное продолжение приготовления
    - Восстановление приготовленных блюд осуществляется простым касанием пальца и индивидуально адаптировано к соответствующему продукту или методу
    - Своевременная доводка, а не просто разогрев продуктов, требует правильный микроклимат в варочной камере, обеспечиваемый технологией Natural Smart Climate™
- Функция дезинфекции паром HygienicSteam - надежная и экономичная паровая стерилизация кухонных принадлежностей - тщательно очищенную посуду и другие термостойкие кухонные инструменты можно просто поместить в пароконвектомат и безопасно стерилизовать одним нажатием кнопки с помощью 30-минутной автоматической программы очистки паром при 130 °C
- Датчик Sous-vide (внешнее подключение)
- Датчик термозонда (внешнее подключение)
- Подключение к сети - доступ через LAN для универсального управления данными
- Встроенный конденсирующий вытяжной зонт для удаления пара
- Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4 с жировым фильтром
- Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запаха
- Утапливаемая дверь для большего пространства и безопасности при эксплуатации (+10 кг к стандартному весу, +11 см к ширине)
- Подставка для оборудования
- Монтажный набор для вертикальной установки в колонну
- Третья ножка спереди: обеспечение устойчивости и корректировка уровня
- Биоразлагаемые средства для мойки и ухода
- Аксессуары для использования концепции ConvoServe:
    - Передвижной стеллаж для одновременного размещения нескольких гастроемкостей в настольной модели (для использования в сочетании с вкатной рамой и транспортной тележкой)
    - Вкатная рама - необходима для использования передвижного стеллажа, чтобы тарелки или гастроемкости можно было вставлять и вынимать из пароконвектомата (для использования с транспортной тележкой)
    - Транспортная тележка - позволяет легко перемещать полные гастроемкости по кухне (для использования в сочетании с вкатной рамой и передвижным стеллажом)
    - Банкетная тележка для тарелок с широким выбором интервалов между тарелками
    - Тепловой чехол для тележки - позволяет минимизировать утечку тепла, что делает возможным сохранение температуры продуктов неизменной до 20 минут

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