

## Коммерческое предложение от 25.06.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Eloma Genius MT 20-21

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat\\_eloma\\_genius\\_mt\\_20\\_21](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_eloma_genius_mt_20_21)



### Описание

Пароконвектомат **Eloma Genius MT 20-21** предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Модель оснащена электронной панелью управления с сенсорным экраном и таймером.

### **Особенности:**

- Цветной экран высокого разрешения с технологией MultiTouch
- Функция Climatic MT - одновременно устанавливает температуру и влажность в точных градусах и процентах
- Функция Last 20 запоминает последние 20 процессов приготовления
- Функция Multi Connect позволяет легко соединять GENIUS MT: управление программами и данными НАССР, используя расширенные интерфейсы связи USB или LAN
- Функция Quick Set - с помощью быстрого набора все прикосновения переводят все параметры в нужное положение
- Функция Quick Mode - обеспечивает быструю и стандартную обработку во всех торговых

точках посредством специально заданных рабочих последовательностей

- Низкотемпературная и Delta T готовка
- Функция избранного
- Функция автоматического ведения журнала
- Различные скорости вращения вентиляторов
- Программы могут быть скорректированы без остановки машины
- Автоматический нагрев и охлаждение с функцией быстрого охлаждения
- Ручное приготовление на пару в режиме выпечки
- Autoclean MT - запатентованная полностью автоматическая технология очистки
- Цветной индикатор
- Отсутствие прямого контакта с чистящими средствами
- Возможно отсроченное время начала готовки
- Встроенный распылительный шланг с автоматической перемоткой

#### **Дополнительные характеристики:**

- ☐ Количество методов приготовления / групп меню: 9
- Количество программ приготовления и выпечки: 400
- Диапазон влажности: от 0 до 100 %
- Диагональ экрана: 127 мм

#### **Характеристики**

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Подключение                          | 380 В                |
| Количество уровней                   | 20                   |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Расстояние между уровнями            | 67 мм                |
| Тип гастроемкости                    | GN 2/1               |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления                    | электронная          |
| Автоматическая мойка                 | Да                   |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C      |
| Мощность                             | 68 кВт               |
| Ширина                               | 1030 мм              |
| Глубина                              | 1086 мм              |
| Высота                               | 1925 мм              |
| Вес (с упаковкой)                    | 602 кг               |
| Страна производства                  | Германия             |

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.