

## Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 20.20 EB

Ссылка на товар:

[https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomat/parokonvektomat\\_convotherm\\_4\\_easytouch\\_2020\\_eb](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomat/parokonvektomat_convotherm_4_easytouch_2020_eb)



### Описание

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyTouch 20.20 EB** предназначен для приготовления широкого ассортимента блюд на предприятиях общественного питания. С помощью подобного оборудования можно выпекать сдобные изделия, пироги, готовить сочные стейки, рыбу на пару и т.д.

Модель оснащена системой Closed System, позволяющей одновременно готовить жаркое из мяса, круассаны, овощные блюда и сладкие кексы без смешивания вкусов и запахов. А специальная перегородка, распределяющая воздух гарантирует равномерный цвет блюд даже при полной загрузке.

### **Особенности:**

- Напольное исполнение
- Вместимость: 40 x 1/1 GN, 20 x 2/1 GN
- HygienicCare — поверхности, наиболее часто подверженные прикосновениям, изготовлены из антибактериального материала с ионами серебра
- USB-интерфейс
- Порт Ethernet/LAN

## **Основные функции ACS+:**

- Приготовление на пару 30-130 °С
- Комбинированный режим (жар-пар) 30-250 °С
- Конвекция (горячий воздух) 30-250 °С
- Crisp&Tasty — быстрое приготовление, 5 ступеней вытяжки влажности
- BakePro — 5-ступенчатое выпекание, выбор интенсивности увлажнения
- HumidityPro — 5 ступеней увлажнения
- 5 скоростей вентилятора
- Функция энергосбережения ecoCooking

## **Панель управления EasyTouch:**

- 9-дюймовый сенсорный экран
- Press&Go — приготовление в автоматическом режиме с использованием кнопок быстрого вызова
- Функция регенерации — предусмотрен предварительный выбор режимов: a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет
- Приготовление в мануальном режиме
- 399 программ приготовления блюд до 20 этапов в каждой
- Экранные подсказки с тематическими видеоинструкциями
- TrayTimer — задание временных интервалов для продукта на каждом уровне
- Cook&Hold — автоматическое снижение температуры при завершении цикла обработки

## **Система мойки ConvoClean+:**

- Полностью автоматическая система мойки
- 4-ступени регулирования интенсивности мойки
- Автоматическое дозированием моющего средства
- Режим "eco" для экономии моющего средства, энергии и воды
- Режим "express" — максимальная скорость мойки
- Режим "regular"
- Завершающая паровая дезинфекция и сушка
- Запуск прикосновением пальца

## **Дополнительные характеристики:**

- Кол-во тарелок при банкетной системе: 98-122 шт.

## **Опции:**

- Утапливаемая дверь
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- Версия для мест заключения (тюрем)

- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения

## Характеристики

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Подключение             | 380 В           |
| Количество уровней      | 20              |
| Способ образования пара | бойлер          |
| Тип гастроемкости       | GN 1/1, GN 2/1  |
| Панель управления       | электронная     |
| Температурный режим     | от 30 до 250 °С |
| Мощность                | 67.3 кВт        |
| Ширина                  | 1135 мм         |
| Глубина                 | 1020 мм         |
| Высота                  | 1942 мм         |
| 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.