

## Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 20.20 ES

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomat/parokonvektomat\\_convotherm\\_4\\_easydial\\_2020\\_es](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomat/parokonvektomat_convotherm_4_easydial_2020_es)



### Описание

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyDial 20.20 ES** 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

## **Основные функции ACS+:**

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

## **Панель управления EasyDial:**

- Функция регенерации
- 99 программ приготовления блюд до 20 этапов в каждой

## **Дополнительные характеристики:**

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

## **Опции:**

- Утапливаемая дверь
- Внешний термощуп Sous-Vide
- ConvoClean — автоматическая система мойки, в режиме "regular"
- Порт Ethernet/LAN
- 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	инжектор
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.