

## Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Convotherm Maxx Pro easyDial 6.10 EB (утапливаемая дверь)

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/convotherm\\_maxx\\_pro\\_easydial\\_6\\_10\\_eb](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/convotherm_maxx_pro_easydial_6_10_eb)



### Описание

Пароконвектомат **Convotherm Maxx Pro easyDial 6.10 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 расстойная, замороженная или полувывпеченная (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
- Ручной режим - позволяет всегда сохранять контроль над процессом приготовления и вмешиваться в любые параметры в любое время, даже при использовании предустановленных программ приготовления; все параметры приготовления и выпечки можно также указать вручную заранее
- 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 закрывается 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 варочной камеры с тройным стеклом минимизирует потери тепла для снижения энергопотребления и повышения безопасности и экологичности
- 5 отверстий обслуживания обеспечивают легкий доступ к внутренним компонентам устройства, не требуя его утомительного опрокидывания
- Утапливаемая дверь для большего пространства и безопасности при эксплуатации
- 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: 6+1х GN 1/1 или 5х 600х400 мм

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Без автоматической системы мойки ConvoClean
- 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
- Подставка для оборудования
- Монтажный набор для вертикальной установки в колонну
- 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

*Внимание! На фото аналогичная модель со стандартной дверью.*

### Характеристики

Мощность	11 кВт
Ширина	986 мм
Глубина	791 мм
Высота	762 мм
Вес (без упаковки)	132 кг
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Установка	настольный
Количество уровней	7
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	68 мм

Тип и размер гастроемкостей и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления электронная	
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	бойлер
Ручной душ	Да
Термощуп	Да
Старая цена	1682835
Бренд	Convotherm
Видео	<a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239240&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239240&amp;hd=2&amp;autoplay=0</a>

---

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.