

Коммерческое предложение от 22.01.2025

Пароконвектомат Convotherm Maxx 6.10 (ручной душ)

Цена с НДС: 1 287 600 руб.

Артикул: **602608**

Есть в наличии



| | |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 6 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Да |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 11.3 |
| Ширина, мм | 875 |
| Глубина, мм | 797 |
| Высота, мм | 794 |
| Вес (без упаковки), кг | 105 |
| Вес (с упаковкой), кг | 130 |

Пароконвектомат **Convotherm Max 6.10** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем, многоточечным термощупом, 7-дюймовым TFT цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 3-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °C с автоматической регулировкой влажности
- Конвекция: от 30 до 250 °C с оптимизированной передачей тепла
- BakePro - 3 режима профессиональной выпечки
- 399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов
- Предустановленная книга рецептов

Особенности:

- Ручной душ с возвратным механизмом, рукоять выполнена из материала с антибактериальными свойствами
 - KitchenConnect® (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени, возможность подключения к Wi-Fi
 - Плавная прокрутка с быстрым откликом
 - USB-порт на панели управления
 - Self ClimatControl
 - HumidityPro (3 настройки влажности)
 - Crisp&Tasty (3 параметра удаления влаги)
 - Press&Go - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы Manager и Crew)
 - TrayTimer - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов
 - TrayView - управление приготовлением при одновременной загрузке разных продуктов с использованием Press&Go
 - Управление Favorites (Избранное)
 - Хранение данных HACCP
-
- Дверь камеры с функцией захлопывания
 - Петли двери справа
 - Тройное остекление дверцы рабочей камеры
 - Светодиодная подсветка рабочей камеры
 - Программируемый таймер запуска
 - Функция предварительного нагрева и охлаждения
 - Программа работы в аварийном режиме
 - Мойка
 - Полностью автоматическая система рециркуляционной очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.
 - HygienicCare
 - Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери
 - Функция стерилизации паром

Дополнительные характеристики:

- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Стыковочный комплект
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.