

Коммерческое предложение от 23.02.2025

Пароконвектомат Convotherm Maxx 10.10 (ручной душ)

Цена с НДС: 1 476 300 руб.

Артикул: **432518**

Есть в наличии



| | |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 250 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 20.4 |
| Ширина, мм | 875 |
| Глубина, мм | 797 |
| Высота, мм | 1066 |
| Вес (без упаковки), кг | 123 |
| Вес (с упаковкой), кг | 153 |

Пароконвектомат **Convotherm Maxx 10.10** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Цветной TFT дисплей 7", многоточечный термощуп, вентилятор с 3 скоростями и программируемым таймером запуска.

Технические характеристики:

- 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
- 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

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

Цены указаны с учетом НДС.