

## Коммерческое предложение от 22.07.2024

### Пароконвектомат Convotherm Mini easyTouch 6.06

**Цена с НДС: 1 260 700 руб.**

Артикул: **417703**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип гостроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	20
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °С	от 30 до 250
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	515
Глубина, мм	599
Высота, мм	647
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	50.6

Пароконвектомат **Convotherm Mini easyTouch 6.06 +** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем и вентилятором с уменьшенной скоростью вращения и реверсом.

#### Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °С
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °С
- Конвекция: от 30 до 250 °С
- Регенерация блюд

#### Особенности:

- 3 уровня осушения Crisp & Tasty
- 3 уровня традиционной выпечки BakePro

- Автоматическая кулинария и выпечка с кнопками быстрого выбора Press & Go
- Пользовательский интерфейс easyTouch
- Автоматические программы EasyStart: приготовление на 6 уровнях продуктов с подсказками и рекомендациями
- Уменьшенное количество пара
- Система полной автоматической очистки ConvoClean
- Ручка дверной защелки с функциями безопасного открытия и уверенного закрытия
- Дверь с правой петлей
- Интерфейс Ethernet
- Интегрированный в панель управления USB-порт

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
  - 6x GN 2/3 глубиной от 20 до 40 мм / 4x GN 2/3 глубиной 60 мм
- Количество тарелок: 4 шт.

**Опции (заказываются отдельно):**

- Дверь с левой петлей
- Ручной душ

*\* При диаметре тарелки 280 мм.*

*Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.*