

## Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Convotherm 4 easyDial 20.20 GS

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomat/parokonvektomat\\_convotherm\\_4\\_easydial\\_2020\\_gs](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomat/parokonvektomat_convotherm_4_easydial_2020_gs)



### Описание

Пароконвектомат **Convotherm 4 easyDial 20.20 GS** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена многоточечным термощупом, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

### **Режимы приготовления:**

- Пар: от 30 до 130 °С
- Комбинированный пар: от 30 до 250°С
- Конвекция: от 30 до 250 °С
- Комбинированная конвекция

### **Особенности:**

- Закрытая ACS+ система:
  - 5 уровней осушения Crisp & Tasty: интеллектуальное управление входом и выходом воздуха

- 5 уровней традиционной выпечки BakePro
- 5 степеней увлажнения HumidityPro
- Установка всех функций на одном рабочем уровне с easyDial
- Дверь с функцией безопасного открытия и функцией уверенного закрытия
- Гигиеничность поверхностей HygienicCare: поверхности, наиболее часто подверженные прикосновениям, изготовлены из антибактериального материала
- Трехцветный индикатор
- Функция предварительного нагрева и охлаждения
- Хранение данных HACCP и пастеризации
- Интегрированный в панель управления USB-порт

#### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 40 x 1/1 GN или 20 x 2/1 GN
- Кол-во тарелок при банкетной системе: от 98 до 122 шт.
- Мощность: от 1 до 64 кВт
- Вес: 346 кг

#### **Опции:**

- Утапливаемая дверь
- Автоматическая система чистки с регулярным, экономным и экспресс режимами ConvoClean
- Сенсор Sous Vide с внешним подключением
- Термощуп с внешним подключением
- Вытяжной зонт с конденсатором пара
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для судов

#### **Характеристики**

Подключение	газ
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Тип гастроемкости	GN 1/1, GN 2/1
Панель управления	электронная
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 250 °C
Ширина	1135 мм
Глубина	1020 мм
Высота	1942 мм
Вес (без упаковки)	346 кг
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.