



**+7 (495) 545-90-81**  
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

## Пароконвектомат Convotherm Maxx Pro easyTouch 10.10 GB (Утапливаемая дверь)



**Цена: 2 680 900.00 руб.**

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Количество уровней         | 11               |
| Способ образования пара    | бойлер           |
| Мощность                   | 21               |
| Ширина                     | 876              |
| Глубина                    | 791              |
| Высота                     | 1057             |
| Вес (без упаковки)         | 161              |
| Страна-производитель       | Германия         |
| Гарантия                   | 12 мес.          |
| Категория                  | Пароконвектоматы |
| Расстояние между уровнями  | 68               |
| Вес (с упаковкой)          | 177.1            |
| Управление                 | Touch Screen     |
| Управление                 | электронное      |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1           |
| Автомойка                  | Есть             |
| Температурный режим        | от 30 до 250     |

Пароконвектомат **Convotherm Maxx Pro easyTouch 10.10 GB** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов. Сенсорный TFT HD дисплей 10". Способы приготовления: на пару, с гарантированным насыщением паром при температуре от 30 до 130 °C, комбинированный пар с автоматическим регулированием влажности при температуре 30 до 250 °C и конвекция с оптимизированной теплопередачей при температуре 30 до 250 °C.

### Технические характеристики:

- Утапливаемая дверь
- Вместимость: 10+1х GN 1/1 или 8х 600х400 мм
- Вместимость тарелок (система для банкета): от 26 до 32 шт.
- Напряжение: 220 В
- Мощность:
  - Газовая: 21 кВт
  - Электрическая: 0,6 кВт
- 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
  - Технология Cook&Hold - автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления, чтобы объединить приготовление и хранение в одно целое
  - Интуитивно понятный интерфейс сенсорной панели управления - функция прокрутки и пиктограммы делают работу такой же простой, как на смартфоне
  - Press&Go - кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки
  - Возможность защиты кнопок быстрого доступа паролем для создания отдельных режимов Manager и Crew
  - Встроенная книга рецептов с 6 предустановленными категориями продуктов позволяет хранить до 399 программ с 20 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
  - TrayView - при выкатных смешанных загрузках на дисплее отображается точное описание того, что выпекается или готовится на каждом уровне камеры, а также отдельно показывается, сколько времени осталось - пароконвектомат сигнализирует визуально и акустически о готовности продукта
  - Для компенсации потерь тепла, например, при каждом открытии двери, TrayView пересчитывает время приготовления и выпечки для каждого уровня камеры отдельно
  - TrayTimer - позволяет точно и индивидуально задавать время выпечки и готовки для каждого продукта на каждом уровне камеры по своему усмотрению при использовании выкатных тележек со смешанной загрузкой
  - 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)
    - Планировщик мойки Cleaning Scheduler позволяет указать с точностью до минуты и на каждый день, когда программа должна запускаться автоматически
    - Возможность создания пользовательских программ мойки с собственными именами и значками, которые запускаются одним касанием пальца
  - Встроенный ручной душ
  - Подключение к сети через Wi-Fi и LAN для универсального управления данными и доступа к обновлениям программного обеспечения, централизованной загрузки новых рецептов на несколько устройств или доступа к данным HACCP
  - USB-порт, встроенный в панель управления
  - Технология IntelligentSimplicity - пароконвектомат не только отправляет сообщения об ошибках, но и позволяет проводить онлайн-диагностику
  - 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
  - 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

- 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 одновременно подает свежий воздух, быстро осушая варочную камеру, после чего блюдо становится аппетитно хрустящим благодаря конвекции - 5 уровней удаления влаги можно выбрать вручную или запрограммировать
- eSoCooking - можно включить при температуре 30 °C, идеально подходит для продуктов с длительным временем приготовления
- Пятиступенчатая функция традиционной выпечки BakePro:
  - Создает идеальный постоянный микроклимат в камере печи для всей выпечки, независимо от того, свежая она, предварительно расстойная, замороженная или полувыпеченная (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
- Regenerate+ - гибкая многорежимная функция регенерации
- 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

#### Опции (могут быть заказаны отдельно):

- ConvoSmoke - встроенная функция копчения (горячее / холодное копчение)
- ConvoGrill - встроенная функция гриля с запатентованной системой сбора жира
- 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™
- Система Kitchenconnect®, обеспечивающая удаленный доступ к данным оборудования в режиме онлайн и позволяющая управлять оборудованием, меню и рецептами, эффективностью и качеством работы, оптимизируя процессы приготовления
- Датчик Sous-vide (внешнее подключение)
- Датчик термозонда (внешнее подключение)
- 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
- Утапливаемая дверь для большего пространства и безопасности при эксплуатации (+8 кг к стандартному весу, +11 см к ширине)
- 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



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз