

# Пароконвектоматы Махх 6.10/10.10

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [cmp@nt-rt.ru](mailto:cmp@nt-rt.ru) || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>



## Convotherm maxx 6.10 с душирующим устройством

- **Режимы работы:**

Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением

Комбинированный пар (30-250°C) с автоматической регулировкой влажности

Конвекция (30-250°C) с оптимизированной передачей тепла

- **Пользовательский интерфейс easyTouch**

7-дюймовый TFT дисплей с высоким разрешением экрана

Плавная прокрутка с быстрым откликом

- **Управление климатом**

### **Self ClimatControl**

**HumidityPro** (3 настройки влажности)

**Crisp&Tasty** (3 параметра удаления влаги)

- **Управление качеством**

**BakePro** (3 режима профессиональной выпечки)

Контролируемая конвекция (3 скорости вентилятора)

- **Управление производством**

**Press&Go** - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы **Manager** и **Crew**)

399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов

Предустановленная книга рецептов

**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

**KitchenConnect®** (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени

USB-порт на панели управления

Программируемый таймер запуска

Функция предварительного нагрева и охлаждения

Программа работы в аварийном режиме

- **Мойка**

Полностью автоматическая система очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.

- **HygienicCare**

Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери и душа с возвратным механизмом

- **Steam Disinfect**

Функция стерилизации паром

**Конструктивные особенности:**

- Дверь камеры с функцией захлопывания
- Ручной душ с возвратным механизмом. Рукоять выполнена из материала с антибактериальными свойствами
- Инжекторное парообразование
- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Навес двери справа
- Тройное остекление дверцы рабочей камеры
- Светодиодная подсветка рабочей камеры

**Дополнительные опции:**

- Многоточечный термощуп
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4

- Стыковочный комплект

## Технические характеристики

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Количество уровней загрузки | 6+1xGN1/1          |
| Габаритные размеры          | 875 x 797 x 794 мм |
| Напряжение                  | 380 В              |
| Мощность                    | 10,6 кВт           |
| Масса                       | 104 кг             |



## Convotherm maxx 10.10 с душирующим устройством

- **Режимы работы:**

Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением

Комбинированный пар (30-250°C) с автоматической регулировкой влажности

Конвекция (30-250°C) с оптимизированной передачей тепла

- **Пользовательский интерфейс easyTouch**

7-дюймовый TFT дисплей с высоким разрешением экрана

Плавная прокрутка с быстрым откликом

- **Управление климатом**

**Self ClimatControl**

**HumidityPro** (3 настройки влажности)

**Crisp&Tasty** (3 параметра удаления влаги)

- **Управление качеством**

**BakePro** (3 режима профессиональной выпечки)  
Контролируемая конвекция (3 скорости вентилятора)

- **Управление производством**

**Press&Go** - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы **Manager** и **Crew**)

399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов

Предустановленная книга рецептов

**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

**KitchenConnect®** (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени

USB-порт на панели управления

Программируемый таймер запуска

Функция предварительного нагрева и охлаждения

Программа работы в аварийном режиме

- **Мойка**

Полностью автоматическая система очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.

- **HygienicCare**

Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери и душа с возвратным механизмом

- **Steam Disinfect**

Функция стерилизации паром

**Конструктивные особенности:**

- Дверь камеры с функцией захлопывания
- Ручной душ с возвратным механизмом. Рукоять выполнена из материала с антибактериальными свойствами
- Инжекторное парообразование

- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Навес двери справа
- Тройное остекление дверцы рабочей камеры
- Светодиодная подсветка рабочей камеры

#### Дополнительные опции:

- Многоточечный термощуп
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4
- Стыковочный комплект

## Технические характеристики

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Количество уровней загрузки | 10+1xGN1/1          |
| Габаритные размеры          | 875 x 797 x 1066 мм |
| Напряжение                  | 380 В               |
| Мощность                    | 19,1 кВт            |
| Масса                       | 125,5 кг            |



## Convotherm maxh 6.10 с душирующим устройством

- **Режимы работы:**

Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением

Комбинированный пар (30-250°C) с автоматической регулировкой влажности

Конвекция (30-250°C) с оптимизированной передачей тепла

- **Пользовательский интерфейс easyTouch**

7-дюймовый TFT дисплей с высоким разрешением экрана  
Плавная прокрутка с быстрым откликом

- **Управление климатом**

**Self ClimatControl**

**HumidityPro** (3 настройки влажности)

**Crisp&Tasty** (3 параметра удаления влаги)

- **Управление качеством**

**BakePro** (3 режима профессиональной выпечки)

Контролируемая конвекция (3 скорости вентилятора)

- **Управление производством**

**Press&Go** - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора  
(режимы **Manager** и **Crew**)

399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов

Предустановленная книга рецептов

**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

**KitchenConnect®** (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени

USB-порт на панели управления

Программируемый таймер запуска

Функция предварительного нагрева и охлаждения

Программа работы в аварийном режиме

- **Мойка**

Полностью автоматическая система очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.

- **HygienicCare**

Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери и душа с возвратным механизмом

- **Steam Disinfect**

Функция стерилизации паром

#### **Конструктивные особенности:**

- Дверь камеры с функцией захлопывания
- Ручной душ с возвратным механизмом. Рукоять выполнена из материала с антибактериальными свойствами
- Инжекторное парообразование
- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Навес двери справа
- Тройное остекление дверцы рабочей камеры
- Светодиодная подсветка рабочей камеры

#### **Дополнительные опции:**

- Многоточечный термощуп
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4
- Стыковочный комплект

## **Технические характеристики**

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Количество уровней загрузки | 6+1xGN1/1          |
| Габаритные размеры          | 875 x 797 x 794 мм |
| Напряжение                  | 380 В              |
| Мощность                    | 10,6 кВт           |
| Масса                       | 104 кг             |



## Convotherm maxx 10.10

- **Режимы работы:**

Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением

Комбинированный пар (30-250°C) с автоматической регулировкой влажности

Конвекция (30-250°C) с оптимизированной передачей тепла

- **Пользовательский интерфейс easyTouch**

7-дюймовый TFT дисплей с высоким разрешением экрана

Плавная прокрутка с быстрым откликом

- **Управление климатом**

**Self ClimatControl**

**HumidityPro** (3 настройки влажности)

**Crisp&Tasty** (3 параметра удаления влаги)

- **Управление качеством**

**BakePro** (3 режима профессиональной выпечки)

Контролируемая конвекция (3 скорости вентилятора)

- **Управление производством**

**Press&Go** - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы **Manager** и **Crew**)

399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов

Предустановленная книга рецептов

**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

**KitchenConnect®** (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени

USB-порт на панели управления

Программируемый таймер запуска

Функция предварительного нагрева и охлаждения

Программа работы в аварийном режиме

- **Мойка**

Полностью автоматическая система очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.

- **HygienicCare**

Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери и душа с возвратным механизмом

- **Steam Disinfect**

Функция стерилизации паром

### **Конструктивные особенности:**

- Дверь камеры с функцией захлопывания
- Инжекторное парообразование
- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Навес двери справа
- Тройное остекление дверцы рабочей камеры
- Светодиодная подсветка рабочей камеры

### **Дополнительные опции:**

- Многоточечный термощуп
- Ручной душ с возвратным механизмом. Рукоять выполнена из материала с антибактериальными свойствами
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4

- Стыковочный комплект

## Технические характеристики

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Количество уровней загрузки | 10+1xGN1/1          |
| Габаритные размеры          | 875 x 797 x 1066 мм |
| Напряжение                  | 380 В               |
| Мощность                    | 19,1 кВт            |
| Масса                       | 125,5 кг            |

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +(727)345-47-04

**Беларусь** +(375)257-127-884

**Узбекистан** +998(71)205-18-59

**Киргизия** +996(312)96-26-47

эл.почта: [cmp@nt-rt.ru](mailto:cmp@nt-rt.ru) || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>