

Компактные пароконвектоматы Mini Pro

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 || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>



Convotherm mini pro 6.10

Количество уровней загрузки: 6x1/1GN

- Дизайн экстерьера - нержавеющая сталь
- Панель easyTouch, 7" TFT-дисплей HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки
- LED-подсветка в рабочей камере
- Крупное окно двери для наилучшего обзора
- Дверная ручка с функцией захлопывания
- Расстояние между направляющими 67 мм
- Материал изготовления рабочей камеры AISI 304

СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ

Комплектация

- Многоточечный термощуп
- Встроенный ручной душ
- Конденсатор пара
- Дверь с функцией уверенного закрытия
- Направляющие GN
- Петли двери справа

- Интерфейс Ethernet
- USB-порт

Функции приготовления

- **Crisp&Tasty** (5 параметров удаления влаги)
- **BakePro** (5 режимов профессиональной выпечки)
- **HumidityPro** (5 уровней регулировки влажности)
- **Press&Go** - автоматическое приготовление пищи с помощью кнопок быстрого выбора
- **easyStart** - автоматическое приготовление с предложением вариантов блюда
- **TrayView** - обзор во время автоматического приготовления
- **TrayTimer** - ручное управление загрузками
- **Cook&Hold** - автоматическое снижение температуры в конце процесса приготовления, объединяющее готовку и хранение в одной функции
- **ecoCooking** - может быть включен на 30 °С, идеально подходит для блюд с долгим процессом приготовления
- Приготовление блюд в режиме **Delta-T**
- Программа для сохранения собственных рецептов с картинками блюд

Гигиеничность

- **ConvoClean S2L** - полностью автоматическая система мойки картриджами
- Гигиенические поверхности точек контактов

ОПЦИИ

- Петли двери слева
- Дизайн в черном цвете
- Функция безопасного открытия двери
- Модуль Wi-Fi (аксессуар)

Технические характеристики

Габаритные размеры	498 x 793 x 694 мм
Напряжение	380 В

Мощность	7,6 кВт
Масса	73 кг
Тип парообразования	инжекторный



Convotherm mini pro 10.10

Количество уровней загрузки: 10x1/1GN

- Дизайн экстерьера - нержавеющая сталь
- Панель easyTouch, 7" TFT-дисплей HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки
- LED-подсветка в рабочей камере
- Крупное окно двери для наилучшего обзора
- Дверная ручка с функцией захлопывания
- Расстояние между направляющими 67 мм
- Материал изготовления рабочей камеры AISI 304

СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ

Комплектация

- Многоточечный термощуп
- Встроенный ручной душ
- Конденсатор пара
- Дверь с функцией уверенного закрытия
- Направляющие GN
- Петли двери справа
- Интерфейс Ethernet
- USB-порт

Функции приготовления

- **Crisp&Tasty** (5 параметров удаления влаги)
- **BakePro** (5 режимов профессиональной выпечки)
- **HumidityPro** (5 уровней регулировки влажности)
- **Press&Go** - автоматическое приготовление пищи с помощью кнопок быстрого выбора
- **easyStart** - автоматическое приготовление с предложением вариантов блюда
- **TrayView** - обзор во время автоматического приготовления
- **TrayTimer** - ручное управление загрузками
- **Cook&Hold** - автоматическое снижение температуры в конце процесса приготовления, объединяющее готовку и хранение в одной функции
- **ecoCooking** - может быть включен на 30 °C, идеально подходит для блюд с долгим процессом приготовления
- Приготовление блюд в режиме **Delta-T**
- Программа для сохранения собственных рецептов с картинками блюд

Гигиеничность

- **ConvoClean S2L** - полностью автоматическая система мойки картриджами
- Гигиенические поверхности точек контактов

Технические характеристики

Габаритные размеры	498 x 793 x 894 мм
Напряжение	380 В
Мощность	10,9 кВт
Масса	87 кг
Тип парообразования	инжекторный



Convotherm mini pro 6.06

Количество уровней загрузки: 6x2/3GN

- Дизайн экстерьера - нержавеющая сталь
- Панель easyTouch, 7" TFT-дисплей HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки
- LED-подсветка в рабочей камере
- Крупное окно двери для наилучшего обзора
- Дверная ручка с функцией захлопывания
- Расстояние между направляющими 67 мм
- Материал изготовления рабочей камеры AISI 304

СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ

Комплектация

- Многоточечный термощуп
- Встроенный ручной душ
- Конденсатор пара
- Дверь с функцией уверенного закрытия

- Направляющие GN
- Петли двери справа
- Интерфейс Ethernet
- USB-порт

Функции приготовления

- **Crisp&Tasty** (5 параметров удаления влаги)
- **BakePro** (5 режимов профессиональной выпечки)
- **HumidityPro** (5 уровней регулировки влажности)
- **Press&Go** - автоматическое приготовление пищи с помощью кнопок быстрого выбора
- **easyStart** - автоматическое приготовление с предложением вариантов блюда
- **TrayView** - обзор во время автоматического приготовления
- **TrayTimer** - ручное управление загрузками
- **Cook&Hold** - автоматическое снижение температуры в конце процесса приготовления, объединяющее готовку и хранение в одной функции
- **ecoCooking** - может быть включен на 30 °C, идеально подходит для блюд с долгим процессом приготовления
- Приготовление блюд в режиме **Delta-T**
- Программа для сохранения собственных рецептов с картинками блюд

Гигиеничность

- **ConvoClean S2L** - полностью автоматическая система мойки картриджами
- Гигиенические поверхности точек контактов

Технические характеристики

Габаритные размеры	498 x 615 x 694 мм
Напряжение	380 В
Мощность	6,1 кВт
Масса	64 кг
Тип парообразования	инжекторный

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 || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>