

# Пароконвектоматы напольные газовые Maxx Pro easyTouch

## 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 pro easyTouch 20.10 GS / GB

Вкатная тележка (в комплекте)  
Количество уровней загрузки: 20xGN1/1  
или 17 листов 600x400 мм

### Под заказ

- Панель easyTouch, 10" TFT-дисплей HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки
- Освещение рабочей камеры - LED-подсветка
- Дверь рабочей камеры имеет двойное разборное остекление с вентилируемым пространством между стеклами
- Дверная ручка с предохранительным затвором и функцией захлопывания
- Дополнительный уровень – максимальная вместимость
- Материал изготовления рабочей камеры AISI 304

### СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ

**Natural Smart Climate (ACS+)** идеальный микроклимат в камере с дополнительными функциями:

1. **Crisp&Tasty** (5 параметров быстрого удаления влаги)
2. **BakePro** (5 режимов профессиональной выпечки)
3. **HumidityPro** (5 уровней настройки влажности)
4. **Контролируемая конвекция** (5 скоростей вентилятора)

### *Функции приготовления*

**Press&Go** – кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки (режимы Manager and Crew)

**Интегрированная книга рецептов** – до 399 программ по 20 шагов

**ecoCooking** – функция энергосбережения. Можно включить при температуре 30°C,

идеально подходит для продуктов с длительным временем приготовления.

**Cook&Hold** – автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления с ее последующим поддерживанием

**TrayTimer** – управление смешанной загрузкой

**TrayView** – полный контроль во время автоматического приготовления: отображение точного времени приготовления для каждого продукта

**Regenerate+** – гибкая многорежимная функция регенерации и восстановления

### ***Функции мойки и гигиены***

**ConvoClean+** – полностью автоматическая система очистки (опционально с одноразовым дозированием)

**HygieniCare** – антибактериальное покрытие точек контакта

**HygienicSteam** – удобная стерилизация паром

**Защита камеры IPX5** - позволяет избежать загрязнения внутренней части устройства чистящими или дезинфицирующими средствами

### ***Другие особенности***

- Встроенная перегородка для предварительного разогрева
- Видеосправки с выводом на дисплей
- Многоточечный термощуп
- Интерфейс FilterCare
- Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными
- USB-порт встроенный в панель управления
- Хранение данных HACCP и данных пастеризации

## **ОПЦИИ**

**Утапливаемая дверь** – больше пространства и безопасности для работы (+20 кг к стандартному весу, +11 см к ширине)

**ConvoSmoke** - встроенная функция копчения

**Датчик Sous-vide** – внешнее подключение

**Датчик термозонда** – внешнее подключение

**ConvoGrill** – идеальные результаты гриля, запатентованная система сбора жира

**ConvoServe** – возможность подачи большого количества блюд одновременно

Напольная **LED-индикация** состояния

**Kitchenconnect®**: сетевое решение от Welbilt для быстрого и эффективного планирования, мониторинга и работы.

1. Управление оборудованием
2. Управление эффективностью и качеством
3. Управление меню

## **Технические характеристики**

Габаритные размеры	890 x 820 x 1942 мм
Напряжение	380 В
Мощность GS (эл./газ)	1,1/42 кВт
Мощность GB (эл./газ)	1,1/42 кВт
Масса	GS: 271 кг/ GB: 288 кг
Тип парообразования GS	инжекторный
Тип парообразования GB	бойлерный



## Convotherm maxx pro easyTouch 20.20 GS / GB

Вкатная тележка (в комплекте)

Количество уровней загрузки: 40x1/1 GN

или 20x2/1 GN

Инжекторное или бойлерное парообразование

### Под заказ

- Панель easyTouch, 10" TFT-дисплей HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки
- Освещение рабочей камеры - LED-подсветка
- Дверь рабочей камеры имеет двойное разборное остекление с вентилируемым пространством между стеклами
- Дверная ручка с предохранительным затвором и функцией захлопывания
- Материал изготовления рабочей камеры AISI 304

## СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ

**Natural Smart Climate (ACS+)** идеальный микроклимат в камере с дополнительными функциями:

1. **Crisp&Tasty** (5 параметров быстрого удаления влаги)
2. **BakePro** (5 режимов профессиональной выпечки)
3. **HumidityPro** (5 уровней настройки влажности)
4. **Контролируемая конвекция** (5 скоростей вентилятора)

### *Функции приготовления*

**Press&Go** – кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки (режимы Manager and Crew)

**Интегрированная книга рецептов** – до 399 программ по 20 шагов

**ecoCooking** – функция энергосбережения. Можно включить при температуре 30°C, идеально подходит для продуктов с длительным временем приготовления.

**Cook&Hold** – автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления с ее последующим поддерживанием

**TrayTimer** – управление смешанной загрузкой

**TrayView** – полный контроль во время автоматического приготовления: отображение точного времени приготовления для каждого продукта

**Regenerate+** – гибкая многорежимная функция регенерации и восстановления

### *Функции мойки и гигиены*

**ConvoClean+** – полностью автоматическая система очистки (опционально с одноразовым дозированием)

**HygieneCare** – антибактериальное покрытие точек контакта

**HygienicSteam** – удобная стерилизация паром

**Защита камеры IPX5** - позволяет избежать загрязнения внутренней части устройства чистящими или дезинфицирующими средствами

### *Другие особенности*

- Встроенная перегородка для предварительного разогрева
- Видеосправки с выводом на дисплей
- Многоточечный термощуп
- Интерфейс FilterCare
- Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными
- USB-порт встроенный в панель управления
- Хранение данных HACCP и данных пастеризации

## ОПЦИИ

**Утапливаемая дверь** – больше пространства и безопасности для работы (+20 кг к стандартному весу, +11 см к ширине)

**ConvoSmoke** - встроенная функция копчения

**Датчик Sous-vide** – внешнее подключение

**Датчик термозонда** – внешнее подключение

**ConvoGrill** – идеальные результаты гриля, запатентованная система сбора жира

**ConvoServe** – возможность подачи большого количества блюд одновременно

Напольная **LED-индикация** состояния

**Kitchenconnect®**: сетевое решение от Welbilt для быстрого и эффективного планирования, мониторинга и работы.

1. Управление оборудованием
2. Управление эффективностью и качеством
3. Управление меню

## Технические характеристики

Габаритные размеры	1135 x 1020 x 1942 мм
Напряжение	380 В
Мощность GS (эл./газ)	1,1/64 кВт
Мощность GB (эл./газ)	1,1/64 кВт
Масса	GS: 359 кг/ GB: 377 кг
Тип парообразования GS	инжекторный
Тип парообразования GB	бойлерный

## 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/>