

Пароконвектоматы напольные электрические Maxx Pro easyDial

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 maxx pro easyDial 20.10 EB

Вкатная тележка (в комплекте)

Количество уровней загрузки: 20xGN1/1

или 17 листов 600x400 мм

Бойлерное парообразование

В наличии

- Электронная панель управления
- 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

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

Интегрированная книга рецептов – до 99 программ по 9 шагов
Регенерация – максимальное восстановление продуктов (peak level)

Функции мойки и гигиены

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

HygieneCare – антибактериальное покрытие точек контакта

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

Другие особенности

- Встроенная перегородка для предварительного разогрева
- Многоточечный термощуп
- Интерфейс FilterCare
- 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)

Без автоматической системы мойки ConvoClean

Датчик Sous-vide – внешнее подключение

Датчик термозонда – внешнее подключение

Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными

Удаление пара - встроенный вытяжной зонт

ConvoServe – банкетные системы: возможность подачи большого количества блюд одновременно

Технические характеристики

Габаритные размеры	890 x 820 x 1942 мм
Напряжение	380 В
Мощность	38,9 кВт
Масса	ЕВ: 272 кг
Тип парообразования	ЕВ бойлерный



Convotherm maxx pro easyDial 20.10 ES

Вкатная тележка (в комплекте)

Количество уровней загрузки: 20xGN1/1

или 17 листов 600x400 мм

Инжекторное парообразование

Под заказ

- Электронная панель управления
- 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

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

Интегрированная книга рецептов – до 99 программ по 9 шагов

Регенерация – максимальное восстановление продуктов (peak level)

Функции мойки и гигиеничности

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

HygieneCare – антибактериальное покрытие точек контакта

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

Другие особенности

- Встроенная перегородка для предварительного разогрева
- Многоточечный термощуп
- Интерфейс FilterCare
- 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)

Без автоматической системы мойки ConvoClean

Датчик Sous-vide – внешнее подключение

Датчик термозонда – внешнее подключение

Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными

Удаление пара - встроенный вытяжной зонт

ConvoServe – банкетные системы: возможность подачи большого количества блюд одновременно

Технические характеристики

Габаритные размеры	890 x 820 x 1942 мм
Напряжение	380 В
Мощность	38,9 кВт
Масса	ES: 257 кг
Тип парообразования ES	инжекторный



Convotherm maxx pro easyDial 20.20 EB

Вкатная тележка (в комплекте)

Количество уровней загрузки: 40x1/1 GN

или 20x2/1 GN

Бойлерное парообразование

Под заказ

- Электронная панель управления
- 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

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

Интегрированная книга рецептов – до 99 программ по 9 шагов

Регенерация – максимальное восстановление продуктов (peak level)

Функции мойки и гигиены

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

HygieneCare – антибактериальное покрытие точек контакта

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

Другие особенности

- Встроенная перегородка для предварительного разогрева
- Многоточечный термощуп
- Интерфейс FilterCare
- 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)

Без автоматической системы мойки ConvoClean

Датчик Sous-vide – внешнее подключение

Датчик термозонда – внешнее подключение

Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными

Удаление пара - встроенный вытяжной зонт

ConvoServe – банкетные системы: возможность подачи большого количества блюд одновременно

Технические характеристики

Габаритные размеры	1135 x 1020 x 1942 мм
Напряжение	380 В
Мощность	67,3 кВт
Масса	ЕВ: 356 кг

Тип парообразования EB

бойлерный



Convotherm maxx pro easyDial 20.20 ES

Вкатная тележка (в комплекте)

Количество уровней загрузки: 40x1/1 GN

или 20x2/1 GN

Инжекторное парообразование

Под заказ

- Электронная панель управления
- 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

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

Интегрированная книга рецептов – до 99 программ по 9 шагов

Регенерация – максимальное восстановление продуктов (peak level)

Функции мойки и гигиеничности

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

HygieneCare – антибактериальное покрытие точек контакта

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

Другие особенности

- Встроенная перегородка для предварительного разогрева
- Многоточечный термощуп
- Интерфейс FilterCare
- 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)

Без автоматической системы мойки ConvoClean

Датчик Sous-vide – внешнее подключение

Датчик термозонда – внешнее подключение

Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными

Удаление пара - встроенный вытяжной зонт

ConvoServe – банкетные системы: возможность подачи большого количества блюд одновременно

Технические характеристики

Габаритные размеры	1135 x 1020 x 1942 мм
Напряжение	380 В
Мощность	67,3 кВт
Масса	ES: 338 кг
Тип парообразования ES	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/>