

## Коммерческое предложение от 02.06.2026

### Пароконвектомат Convotherm Maxx 6.10

**Цена с НДС: 1 021 233 руб.**

Артикул: **494383**

Под заказ



|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия                   | 12 мес.       |
| Страна-производитель       | Германия      |
| Способ образования пара    | инжектор      |
| Количество уровней         | 6             |
| Тип подключения            | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1        |
| Панель управления          | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C    | от 30 до 250  |
| Управление                 | электронное   |
| Автоматическая мойка       | Есть          |
| Подключение, В             | 380           |
| Мощность, кВт              | 11.3          |
| Ширина, мм                 | 875           |
| Глубина, мм                | 797           |
| Высота, мм                 | 794           |
| Вес (без упаковки), кг     | 105           |
| Вес (с упаковкой), кг      | 130           |

Пароконвектомат **Convotherm Maxx 6.10** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена цифровым дисплеем, многоточечным термощупом, 7-дюймовым TFT цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 3-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

#### Режимы приготовления:

- Пар: от 30 до 130 °C с гарантированным насыщением
- Комбинированный пар: от 30 до 250 °C с автоматической регулировкой влажности
- Конвекция: от 30 до 250 °C с оптимизированной передачей тепла
- BakePro - 3 режима профессиональной выпечки
- 399 программ приготовления, каждая из которых содержит до 20 шагов
- Предустановленная книга рецептов

#### Особенности:

- KitchenConnect® (WiFi/LAN) - сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени, возможность подключения к Wi-Fi
  - Плавная прокрутка с быстрым откликом
  - USB-порт на панели управления
  - Self ClimatControl
  - HumidityPro (3 настройки влажности)
  - Crisp&Tasty (3 параметра удаления влаги)
  - Press&Go - автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого выбора (режимы Manager и Crew)
  - 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
- 
- Дверь камеры с функцией захлопывания
  - Петли двери справа
  - Тройное остекление дверцы рабочей камеры
  - Светодиодная подсветка рабочей камеры
  - Программируемый таймер запуска
  - Функция предварительного нагрева и охлаждения
  - Программа работы в аварийном режиме
  - Мойка
  - Полностью автоматическая система рециркуляционной очистки камеры с программами: экспресс-мойка, слабое загрязнение, сильное загрязнение, ополаскивание водой, ополаскивание специальным средством.
  - HygienicCare
  - Гигиеническая безопасность благодаря антибактериальным свойствам поверхностей ручек двери
  - Функция стерилизации паром

#### **Дополнительные характеристики:**

- Регулируемые ножки 140-160 мм
- Стыковочный комплект
- Адаптер для совмещения с подставкой Convotherm 4

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.