COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.05.2024

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М-Э

Цена с НДС: 167 301 руб.

Артикул: **300767**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электромеханическое
Тип подключения	электричество
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.7
Ширина, мм	922
Глубина, мм	940
Высота, мм	835
Вес (без упаковки), кг	114
Вес (с упаковкой), кг	132

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М-Э редназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена жарочной камерой с 2 кольцевыми трубчатыми электронагревателями (ТЭНами) и 2 электродвигателями с вентиляторами в задней стенке, левосторонней герметично запираемой дверью с механическим замком, 4 устойчивыми опорами, электромеханической панелью управления с 3 круговыми поворотными регуляторами и 3 сигнальными светодиодными индикаторами. Корпус выполнен из высококачественной стали с термоизоляцией.

В комплект поставки входят шланг для подключения к системе водоснабжения и инструкция по эксплуатации.

Особенности:

- Возможность использования гастроемкостей GN1/1 и противней 600x400 мм
- Ручной контроль температуры
- 10 уровней регулировки подачи пара
- Таймер для установки длительности приготовления
- Автоматический реверс вентиляторов для однородного выпекания, в том числе при полной загрузке камеры
- Двойная крыльчатка вентиляторов для мелкодисперсного рассеивания воды и максимального насыщения камеры паром

- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева
- 2-позиционный механизм поворотной рукоятки для безопасного предварительного выпуска пара до полного открывания
- Двойное остекление двери для энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности
- Внутреннее освещение камеры галогенной лампой
- Простота управления
- Легкость очистки благодаря предварительной паровой обработке с нанесением моющего средства
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 1 до 40 °C
  - Относительная влажность при 25 °C: 80%
  - Диапазон гидравлического давления: от 150 до 200 кПа
  - Максимальная жесткость воды: 1,25 ммоль/л
  - Содержание хлора / хлоридов в воде: 0,2 / 80 мг/л
- Температура срабатывания аварийного термовыключателя: 320 °C
- Шаг регулировки уровней влажности: 10%
- Номинальная сила тока автоматического выключателя: 32 А
- Номинальная мощность:
  - ТЭН: 5 кВт
  - Лампа подсветки: 0,025 кВт
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 5 до 120 мин.
- Максимальная нагрузка на 1 уровень: 4 кг
- Диаметр резьбы электромагнитного клапана: 3/4"
- Глубина без учета рукоятки: 890 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.