COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.05.2024

Пароконвектомат ITERMA G10

Цена с НДС: 314 154 руб.

Артикул: **119765**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.4
Ширина, мм	820
Глубина, мм	806
Высота, мм	1120
Вес (без упаковки), кг	148.5
Вес (с упаковкой), кг	163.4

Пароконвектомат **ITERMA G10** предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет одновременно готовить разные блюда без смешения их запахов и вкусов, благодаря чему способно заменить собой сразу несколько видов теплового оборудования.

Особенности:

- Электронное управление
- 99 четырехшаговых программ
- Цифровой контроль температуры
- Таймер
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Обдув стекла
- Подсветка галогеновыми лампами
- Возможность переустановки двери

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

Цены указаны с учетом НДС.