

## Коммерческое предложение от 11.06.2026

### Пароконвектомат PIRON PF8406

**Цена с НДС: 207 982 руб.**

Артикул: **680786**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	780
Глубина, мм	850
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	121

Пароконвектомат **PIRON PF8406** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

#### Особенности:

- Ручной контроль температуры
- 3 скорости вентилятора
- Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обеспечивает усиление его потока в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат
- Подача пара в объеме от 10% до 70% позволяет снижать время приготовления, и поверхность продуктов питания защищается от эфффектов, которые имеют место при продолжительном времени приготовления
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду
- Таймер

- Двойное остекление со съёмным внутренним стеклом для облегчения чистки
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка

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