COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 27.11.2026

Печь конвекционная Пищевые Технологии ПК-16М



Цена с НДС: 466 237 руб.

Артикул: **433255**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	16
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 45 до 270 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	36
Ширина, мм	950
Глубина, мм	1060
Высота, мм	1930
Вес (без упаковки), кг	267
Вес (с упаковкой), кг	293.7

Печь конвекционная Пищевые Технологии ПК-16М используется для выпекания хлебобулочных изделий, приготовления и разогрева мясных и овощных блюд на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Два режима приготовления: сухой нагрев и приготовление с подачей пара в камеру. Жарочная камера изолирована теплоизоляцией, дверь с двойным стеклом и механическим замком.Заслонка для выхода лишнего пара для быстрого осушения камеры.

В комплекте подкатная тележка на 16 уровней и шланг для подключения к водопроводу.

Технические характеристики:

- Управление: механическое
- Ручной контроль температуры
- Пароувлажнение
- Инжекторное парообразование

- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Количество ТЭНов: 4
- Количество вентиляторов: 4
- Количество скоростей вентиляторов: 3

- Количество ламп: 6
- Работа при влажности окружающей среды от 45 до 80%

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