COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М

Цена с НДС: 206 557 руб.

Артикул: **176418**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 45 до 270 °C
Управление	механическое
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.7
Ширина, мм	835
Глубина, мм	950
Высота, мм	922
Вес (без упаковки), кг	145
Вес (с упаковкой), кг	159.5

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-06М** предназначается для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественно питания, торговли, пищевых производствах. Осушение камеры происходит путём открытия заслонки для выхода излишнего пара. Регулировка подачи пара. Дверь с двойным стеклом и механическим замком.

Технические характеристики:

- Ручной таймер
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентилятора: 3

- Количество ТЭНов: 2

- Ручной контроль температуры
- Возможность использования гастроемкостей GN1/1 и противней 600x400 мм

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