

## Коммерческое предложение от 13.06.2026

### Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М

**Цена с НДС: 202 507 руб.**

Артикул: **176418**

Есть в наличии



|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.            |
| Страна-производитель          | Россия             |
| Способ образования пара       | инжектор           |
| Количество уровней            | 6                  |
| Тип подключения               | электричество      |
| Тип габаритности/противня     | GN 1/1, 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80                 |
| Температурный режим, °С       | от 45 до 270 °С    |
| 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](#) предназначен для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественного 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 gastronormов GN1/1 и противней 600x400 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.