

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-10М

Цена с НДС: 245 434 руб.

Артикул: **763141**



Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °С	от 45 до 270 °C
Управление	механическое
Управление Подключение, В	механическое 380
•	
Подключение, В	380
Подключение, В Мощность, кВт	380 15.92
Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм	380 15.92 922
Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм Глубина, мм	380 15.92 922 950

Пароконвектомат <u>Пищевые Технологии ПР-10М</u> 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: 3
- Количество скоростей вентилятора: 3
- Ручной контроль температуры

• Размер гастроемкости (наруж./внутр.): 530х325 / 500х300 мм

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