

Коммерческое предложение от 23.04.2026

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-10М

Цена с НДС: 245 434 руб.

Артикул: **763141**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Температурный режим, °C | от 45 до 270 °C |
| Управление | механическое |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.92 |
| Ширина, мм | 922 |
| Глубина, мм | 950 |
| Высота, мм | 1205 |
| Вес (без упаковки), кг | 160 |
| Вес (с упаковкой), кг | 180 |

Пароконвектомат [Пищевые Технологии ПР-10М](#) 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: 3
- Количество скоростей вентилятора: 3
- Ручной контроль температуры

- Размер гастроемкости (наруж./внутр.): 530x325 / 500x300 мм

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