COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-20М



Цена с НДС: 442 924 руб.

Артикул: **945750**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 45 до 270 °C
Управление	механическое
Подключение, В	380
Мощность, кВт	36
Ширина, мм	950
Глубина, мм	1060
Высота, мм	1930
Вес (без упаковки), кг	265
Вес (с упаковкой), кг	291.5

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-20М** 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: 4
- 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.