

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-20М

Цена с НДС: 466 237 руб.

Артикул: **945750**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 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](#) 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: 4
- 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.