COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат PIRON PF7906 EXPLORA COLOMBO

Цена с НДС: 369 278 руб.

Артикул: **192273**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220 / 380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	780
Глубина, мм	850
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Пароконвектомат PIRON PF7906 EXPLORA COLOMBO используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпекания, обжарки, приготовления на пару и разогрева различных блюд и хлебобулочных изделий. Циркуляция горячего воздуха внутри камеры помогает равномерно приготовить блюда. Модель оснащена двойным остеклением, таймером, подсветкой и цифровой панелью управления. Материал внутренней камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI304.

Технические характеристики:

- Air Flow (оптимизация потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (позволяет быстро извлечь избыточную влажность из камеры, путём регулировки заслонки).
- Sator Steam (двойная крыльчатка вентилятора обеспечивает максимальное рабиение воды, что позволяет получить насыщение камеры паром до 100%)
- Сенсорный экран управления 7 дюймов
- Меню управления на русском языке

- Мульти таймер (два таймера на каждый уровень)
- Регулировка скорости вентилятора (8 скоростей)
- Полустатический режим работы вентилятора (вентилятор вращается только при наборе температуры. Эффекта пода)
- До 1000 собственных программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
- 10 готовых режимов приготовления
- Классификация рецептов по 6 категориям: первые блюда, выпечка, мясо, рыба, десерты и гарниры
- Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
- 3 вида предварительного нагрева в соответствии с загрузкой
- Система автоматической мойки (три режима мойки)
- Wi-Fi соединение
- Галогенные лампы для освещения камеры
- USB порт

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