

Коммерческое предложение от 12.06.2026

Пароконвектомат PIRON PF7906 EXPLORA COLOMBO

Цена с НДС: 363 248 руб.

Артикул: 192273

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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 разбиение 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.