

Коммерческое предложение от 15.03.2026

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-05М-Э

Цена с НДС: 125 741 руб.

Артикул: **679275**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	65
Управление	электромеханическое
Подключение, В	220
Мощность, кВт	5.35
Ширина, мм	790
Глубина, мм	824
Высота, мм	565
Вес (без упаковки), кг	64
Вес (с упаковкой), кг	80

Пароконвектомат [Пищевые Технологии ПР-05М-Э](#) предназначен для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, направляющими для gastronorm, ручным таймером, ручным контроллером температуры, регулировкой подачи пара, механическим замком и устойчивыми опорами. Возможность работы в составе технологической линии.

Технические характеристики:

- Возможность использования gastronorm GN1/1 и противней 600x400 мм
- Температура нагрева: от 45 до 270 C
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Двойная крыльчатка вентилятора

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