COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-12М-Э

Цена с НДС: 203 983 руб.

Артикул: **896969**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	электромеханическое
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.95
Ширина, мм	922
Глубина, мм	950
Высота, мм	1205
Вес (без упаковки), кг	156
Вес (с упаковкой), кг	178

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-12М-Э предназначается для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественно питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, направляющими для гастроемкостей, ручным таймером, ручным контроллером температуры, регулировкой подачи пара, механическим замком и устойчивыми опорами. Возможность работы в составе технологической линии. Материал корпуса - высококачественна нержавеющая сталь с термоизоляцией.

В комплект входит шланг для подключения к системе водоснабжения.

Технические характеристики:

- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 1 до 40 °C
  - Относительная влажность при 25 °C: 80%
  - Диапазон гидравлического давления: от 150 до 200 кПа
  - Максимальная жесткость воды: 1,25 ммоль/л
  - Содержание хлора / хлоридов в воде: 0,2 / 80 мг/л
- Температура срабатывания аварийного термовыключателя: 320 °C

- Шаг регулировки уровней влажности: 10%
- Номинальная сила тока автоматического выключателя: 32 А
- Номинальная мощность:
    - ТЭН: 5 кВт
    - Лампа подсветки: 0,025 кВт
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 5 до 120 мин.
- Максимальная нагрузка на 1 уровень: 4 кг
- Диаметр резьбы электромагнитного клапана: 3/4"
- Глубина без учета рукоятки: 890 мм
- Ручной контроль температуры
- 10 уровней регулировки подачи пара
- Таймер для установки длительности приготовления
- Автоматический реверс вентиляторов для однородного выпекания, в том числе при полной загрузке камеры
- Двойная крыльчатка вентиляторов для мелкодисперсного рассеивания воды и максимального насыщения камеры паром
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева
- 2-позиционный механизм поворотной рукоятки для безопасного предварительного выпуска пара до полного открывания
- Двойное остекление двери для энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности
- Внутреннее освещение камеры 2 галогенными лампами
- Простота управления
- Легкость очистки благодаря предварительной паровой обработке с нанесением моющего средства
- Эргономичный дизайн

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