COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Alto-Shaam COMBITHERM CTC10-10E



Цена с НДС: 1 370 970 руб.

Артикул: **412682**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.9
Ширина, мм	906
Глубина, мм	1053
Высота, мм	1160
Вес (без упаковки), кг	283
Вес (с упаковкой), кг	306

Пароконвектомат Alto-Shaam COMBITHERM CTC10-10E используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различного вида блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов и овощей. Модель оснащена электронным управлением, автоматической мойкой, вентилятором, подсветкой и ножками. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Вместимость гастроемкостей: 10 GN 1/1
- Температурный режим: от 30 до 300°C
- Технология ecosmart использует на 80% меньше воды
- Автоматическая очистка камеры система CombiClean®
- 2-скорости вентилятора

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.