COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Smeg SPO5L2S

Цена с НДС: 532 606 руб.

Артикул: **199923**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8
Ширина, мм	790
Глубина, мм	914
Высота, мм	645
Вес (без упаковки), кг	92
Вес (с упаковкой), кг	105

Пароконвектомат Smeg SPO5L2S 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, сенсорным TFT-дисплеем (7-дюймов), автоматической мойкой, эргономичной ручкой, LED-подсветкой, USB-портом и регулируемыми ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал двери - тройное термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Вместимость :
  - 5xGN 1/1
  - 4x600x400
- Мощность двигателя вентилятора: 0,2 кВт
- Глубина с открытой дверью: 1581 мм
- 100 предустановленных рецептов (до 8 шагов приготовления)
- 512 сохраняемых программ

- Таймер до 24 ч
- Регулировка влажности (от 50 до 100 %)
- Технология SteamArt
- Режимы приготовления:
    - Конвекция
    - Прямой впрыск пара
    - Пар
    - Термощуп + Δ t
    - Комбинированное приготовление
    - Вакуумирование при низкой температуре
      Гриль
    - Расстойка
- Предварительный нагрев
- Отложенный старт
- Функция форсированного охлаждения камеры
- Самодиагностика
- Программы мойки:
    - Короткая
    - Средняя
    - Длинная
    - Полоскание
- Сниженное потребление воды
- Степень защиты камеры: IPX4
- Цвет: нержавеющая сталь/черный

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