COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь подовая Grill Master ШЖГ/2 (400 С, с пароувлажнением)

Цена с НДС: 492 062 руб.

Артикул: **398246**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, хлебная форма №7
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	2
Количество листов	4
Подключение, В	220
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	1388
Глубина, мм	1086
Высота, мм	1512
Вес (без упаковки), кг	257
Вес (с упаковкой), кг	284

Печь подовая Grill Master ШЖГ/2 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением, регулировкой температуры горелок и пода, газ-контролем, 2 горелками, таймером, режимом отложенного запуска печи, автоматическим поддержанием температуры, шибером и внутренней подсветкой. Материал изделия - высококачественна нержавеющая сталь, материал двери - двойное закаленное стекло.

В комплекте подставка.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 40 до 400°С
- Внутренние габариты: 870x680x185 мм
- 16 программируемых режимов работы
- Производительность за 1 загрузку:
  - 600x400x15 - 4 шт
  - хлебных форм №7 – 48 буханки/28 батонов/20 багетов

- Расход газа (пропан-бутан): 0.96 кг/ч
- Расход газа (метан, природный): 1.27 м3/ч
- Подключение к газопроводу: 1/2"
- Опционально доступен к заказу каменный под

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