COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Grill Master ПКЭ/10Г (с парогенератором и рег. скорости)



Цена с НДС: 341 383 руб.

Артикул: **409328**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электромеханическое
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16
Ширина, мм	1076
Глубина, мм	867
Высота, мм	1114
Вес (без упаковки), кг	222
Вес (с упаковкой), кг	259

Пароконвектомат Grill Master ПКЭ/10Г используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электромеханическим управлением, 3 вентиляторами, регулировкой скорости вентилятора, реверсом, автоматическим поддержанием температуры, автоматическим и ручным пароувлажнением, двойной системой парообразования, таймером и внутренней подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 250℃
- Мощность:
  - Режим конвекции: 16 кВт
  - Режим пароконвекции: 16 кВт
  - Режим пара: 6 кВт
- 4 режима работы
- Таймер до 120 минут

- 10 режимов скорости вращения вентиляторов
- Плавное открытие двери

Опционально доступно к заказу:

- Подставка из нержавеющей стали
- Противни 12 - 600x400 (пекарский лист) или 12 - 325x530 (GN 1/1)

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