

## Коммерческое предложение от 23.04.2026

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

**Цена с НДС: 359 350 руб.**

Артикул: **409328**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 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 нержавеющей сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

### Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 250°C
- 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.