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 ПКЭБ/6

Цена с НДС: 235 790 руб.

Артикул: **465133**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор, бойлер
Количество уровней	6
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	10.8
Ширина, мм	960
Глубина, мм	832
Высота, мм	886
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат Grill Master ПКЭБ/6 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электромеханическим управлением, 2 вентиляторами, 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 300℃
- Мощность:
  - Режим конвекции: 10.8 кВт
  - Режим пароконвекции: 10.8 кВт
  - Режим пара: 6.2 кВт
- 4 режима работы
- Таймер до 120 минут

- Регулировка влажности 0-100% в автоматическом и ручном режимах
- Режим гигиенического пара

- Плавное открытие двери
- Открывающееся внутреннее стекло

Опционально доступно к заказу:

- Подставка из нержавеющей стали
- Противни 600х400 и 325х530 мм

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