

Коммерческое предложение от 17.04.2026

Пароконвектомат Grill Master ПКГ6/Г

Цена с НДС: 439 340 руб.

Артикул: **375882**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	от инжектор до бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электромеханическое
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	Нет
Мощность, кВт	9
Ширина, мм	960
Глубина, мм	850
Высота, мм	960
Вес (без упаковки), кг	144
Вес (с упаковкой), кг	164

Пароконвектомат [Grill Master ПКГ6/Г](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электромеханическим управлением, электронным розжигом, 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°C
- 3 режима работы
- Таймер до 120 минут
- Электрический бойлер для приготовления в режиме "чистый пар"
- Плавное открытие двери
- Открывающееся внутреннее стекло
- Расход газа (пропан-бутан): 0.72 кг/час

- Расход газа (метан, природный): 0.954 м3/ч

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