COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Pratica C-MAX-10

Цена с НДС: 820 800 руб.

Артикул: **430920**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.6
Ширина, мм	1065
Глубина, мм	761
Высота, мм	1057
Вес (без упаковки), кг	173
Вес (с упаковкой), кг	225

Пароконвектомат Pratica C-MAX-10 предназначен для приготовления широкого спектра блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, автомойкой, регулировкой пара, термо-щупом и ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30°C до 260°C
- Режимы:
  - комбинированный пар
  - горячий воздух
  - приготовление на пару
  - регенерация
  - режим ручного управления паром
  - режим охлаждения
  - мои рецепты
  - автоматическая мойка
- Автоматическая мойка с 3-мя программами очистки с возможностью дозирования моющих средств и управления температурой

- Запатентованная высокоэффективная энергосберегающая система генерации пара Steam Power: эксклюзивная технология для точного управления выработки и подачи пара
- Создание и хранение до 500 рецептов до 4 этапов в каждом
- 4-х ступенчатый термо-щуп для измерения и контроля температуры
- Регулировка пара от 0% до 100%;
- Принудительная конвекция воздуха мощными турбинами
- Датчик температуры в камере
- USB-порт для импорта и экспорта рецептов, обновления программного обеспечения и новых функций печи
- Высококачественная и долговечная изоляция;
- Подключение к водопроводу: рекомендуется подключение через фильтр-водоумягчитель

Опционально доступно к заказу:

- Фильтр для воды
- Гастроемкости GN

- Поддон для сбора жира
- Решетки и поддоны Smart Grill, Turbo Grill

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