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 40



**Цена с НДС: 1 731 850 руб.**

Артикул: **759476**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Бразилия |
| **Количество уровней** | 20 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 2/1, GN 1/1 |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 65 |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 45.8 |
| **Ширина, мм** | 1030 |
| **Глубина, мм** | 1384 |
| **Высота, мм** | 1960 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 337 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 410 |

Пароконвектомат Pratica C-MAX 40 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.

*В комплекте тележка-шпилька вкатная на 20 уровней GN 2/1-65 мм, вместимость 40 гастроемкостей GN 1/1-65.*

**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.