COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат KAYMAN СУ-ШЕФ ПРО ПКЭ-6И-ПР

Цена с НДС: 331 809 руб.

Артикул: **958914**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	111
Вес (с упаковкой), кг	141

Пароконвектомат KAYMAN СУ-ШЕФ ПРО ПКЭ-6И-ПР предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 9.7", автоматической мойкой, таймером, душирующим устройством и подсветкой.. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь, дверцы - тройное закаленное стекло.

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 270 °C
- Количество гастроемкостей: 6 шт
- 6 режимов работы
- 120 встроенных программ + 1000 возможность записи (до 9 этапов)
- 3х-канальный щуп

- 7 режимов автоматической мойки
- Таймер: от 1 минуты до 10 часов
- Реверс + 5 скоростей
- Подключение к водопроводу и канализации
- Режимы работы:
    - Жар (от 30 до 270 °C)
    - Пар (100 °C)
    - Жар + Пар (от 30 до 270 °C)
    - Режим быстрого охлаждения рабочей камеры
    - Режим ручной мойки

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