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-10И-ПР



Цена с НДС: 375 648 руб.

Артикул: **676800**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
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	12.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	1060
Вес (без упаковки), кг	150
Вес (с упаковкой), кг	180

Пароконвектомат KAYMAN СУ-ШЕФ ПРО ПКЭ-10И-ПР предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 9.7", автоматической мойкой, регулировкой влажности, 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: 10 шт
- 120 готовых программ
- 1000 собственных программ (9 этапов)
- 3х-канальный щуп

- Реверс + 5 скоростей
- 7 режимов автоматической мойки
- Таймер: от 1 мин до 10 ч
- 6 режимов работы

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