

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Шкаф расстойочный ITERMA PR 910****Цена с НДС: 74 623 руб.****Артикул: 579768****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	100
<b>Температурный режим, °С</b>	от 0 до 90 °С
<b>Управление</b>	независимое управление
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	1.5
<b>Ширина, мм</b>	920
<b>Глубина, мм</b>	900
<b>Высота, мм</b>	825
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	65
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	71.5

Расстойочный шкаф [ITERMA PR 910](#) предназначен для расстойки замороженных полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стеклом, благодаря которому можно наблюдать за процессом расстойки без необходимости открывания двери.

Шкаф может быть использован в составе технологической линии с пароконвектоматами или конвекционными шкафами, которые устанавливаются непосредственно на него.

*В комплект поставки входит лоток для воды. Противни приобретаются отдельно.*

**Особенности:**

- Механическая панель управления

**Дополнительные характеристики:**

- Максимальная нагрузка на крышку шкафа: 250 кг

**Совместим с моделями пекарских шкафов ITERMA:**

- [Конвекционная печь ITERMA PI-906RI](#)

- [Конвекционная печь ITERMA PI-910RI](#)

- [Конвекционная печь ITERMA P-10L](#)

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