COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат ITERMA G20



Цена с НДС: 539 827 руб.

Артикул: **438903**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	66
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	22.5
Ширина, мм	920
Глубина, мм	824
Высота, мм	1880
Вес (без упаковки), кг	227
Вес (с упаковкой), кг	249.7

Пароконвектомат **ITERMA G20** предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет одновременно готовить разные блюда без смешения их запахов и вкусов, благодаря чему способно заменить собой сразу несколько видов теплового оборудования.

Особенности:

- Электронное управление
- 2-х зонный контроль температуры
- 99 четырехшаговых программ
- 3 режима работы
- 5 реверсивных вентиляторов
- Термокерн
- Таймер
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Обдув стекла
- Подсветка

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