COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Bartscher M7110

Цена с НДС: 374 645 руб.

Артикул: **355884**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	74
Температурный режим, °C	от 50 до 280
Управление	механическое
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.6
Ширина, мм	890
Глубина, мм	815
Высота, мм	815
Вес (без упаковки), кг	104.2
Вес (с упаковкой), кг	114.6

Пароконвектомат Bartscher M7110 116618 предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из хромникелевой стали.

В комплект поставки входят решетка GN 1/1, противень GN 1/1, сливная ПВХ труба и шланг подачи воды.

Особенности:

- Функции:
  - Конвекция
  - Комбинированный режим приготовления
  - Приготовление на пару
  - Готовка при низких температурах
- Бесступенчатая механическая регулировка температуры
- Двухскоростной вентилятор с реверсом
- Прямое впрыскивание пара
- Светодиодная индикация:

    - Увлажнение
    - Внутренняя температура
    - Температура
    - Время
- Подключение датчика температуры внутри и сбоку
- Ручной таймер на 120 минут
- Дверь с двойным остеклением
- Внутренняя подсветка
- Закругленные углы камеры
- Съемные направляющие для простоты очистки
- Требуется подключение к водопроводу

Дополнительные характеристики:

- Подключение к водопроводу: 3/4"
- Максимальное давление подключаемой воды: 3 бар

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