

Коммерческое предложение от 17.03.2026

Конвекционная печь ITERMA P-10L

Цена с НДС: 207 854 руб.

Артикул: **336317**

Есть в наличии



| | |
|---------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °С | от 30 до 260 °С |
| Управление | механическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.8 |
| Ширина, мм | 865 |
| Глубина, мм | 930 |
| Высота, мм | 1147 |
| Вес (без упаковки), кг | 138 |
| Вес (с упаковкой), кг | 168 |

Пекарский шкаф предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стеклом, благодаря которому можно наблюдать за процессом выпекания без необходимости открывания двери. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали. Печь может быть установлена на расстоечный шкаф [PR 910](#) или на подставку.

Расстоечный шкаф и подставка приобретаются отдельно.

Особенности:

- 3 вентилятора во внутренней камере
- 2 стекла для исключения ожога
- Ручное управление инъекцией пара
- Внутреннее освещение галогенными лампами

Дополнительные характеристики:

- Расстояние между уровнями: 80 мм
- Максимальная нагрузка на 1 уровень: 5 кг

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