COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Grill Master ПКЭ/10Г

Цена с НДС: 295 260 руб.

Артикул: **638204**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 50 до 300
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16
Ширина, мм	1076
Глубина, мм	867
Высота, мм	1113
Вес (без упаковки), кг	170
Вес (с упаковкой), кг	190

Пароконвектомат Grill Master ПКЭ/10Г предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 нагревательными элементами, 3 вентиляторами с реверсом, подсветкой камеры, дверью с двойным термостойким стеклом и душем. Изделие выполнено из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 листа для выпечки 600x400 мм.

Особенности:

- 4 режима работы
- Автоматическое поддержание температуры
- Автоматическое и ручное добавления пара
- Двойная система парообразования (парогенератор + инжекционный впрыск)
- Безопасное открытие двери в 2 этапа
- Открывающееся внутреннее стекло

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
    - Режим конвекции: 16 кВт
    - Режим пароконвекции: 16 кВт
    - Режим пара: 6 кВт
- Внутренние размеры камеры: 698x480x834 мм
- Объем камеры: 280 л
- Габариты в упаковке: 1166x957x1360 мм

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