

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М

Цена с НДС: 231 085 руб.

Артикул: **176418**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 6 |
| Тип габаритности/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Температурный режим, °C | от 45 до 270 °C |
| Управление | механическое |
| Тип подключения | электричество |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 10.7 |
| Ширина, мм | 835 |
| Глубина, мм | 950 |
| Высота, мм | 922 |
| Вес (без упаковки), кг | 145 |
| Вес (с упаковкой), кг | 159.5 |

Пароконвектомат [Пищевые Технологии ПР-06М](#) предназначен для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах. Осушение камеры происходит путём открытия заслонки для выхода излишнего пара. Регулировка подачи пара. Дверь с двойным стеклом и механическим замком.

Технические характеристики:

- Ручной таймер
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентилятора: 3

- Количество ТЭНов: 2
- Ручной контроль температуры
- Возможность использования gastronormов GN1/1 и противней 600x400 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.