

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Пароконвектомат ITERMA G10

Цена с НДС: 279 952 руб.

Артикул: **119765**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Температурный режим, °С | от 30 до 280 |
| Управление | механическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 12.4 |
| Ширина, мм | 820 |
| Глубина, мм | 806 |
| Высота, мм | 1120 |
| Вес (без упаковки), кг | 148.5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 163.4 |

Пароконвектомат **ITERMA G10** 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
- 99 четырехшаговых программ
- Цифровой контроль температуры
- Таймер
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Обдув стекла
- Подсветка галогеновыми лампами
- Возможность переустановки двери

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

Цены указаны с учетом НДС.