

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М****Цена с НДС: 213 967 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.