

## Коммерческое предложение от 28.05.2026

### Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М-Э

**Цена с НДС: 158 356 руб.**

Артикул: **300767**

Есть в наличии



|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.                 |
| Страна-производитель          | Россия                  |
| Способ образования пара       | инжектор                |
| Количество уровней            | 6                       |
| Тип подключения               | электричество           |
| Тип gastronorm/противня       | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80                      |
| Управление                    | электромеханическое     |
| Подключение, В                | 380                     |
| Мощность, кВт                 | 10.7                    |
| Ширина, мм                    | 922                     |
| Глубина, мм                   | 940                     |
| Высота, мм                    | 835                     |
| Вес (без упаковки), кг        | 114                     |
| Вес (с упаковкой), кг         | 132                     |

Пароконвектомат [Пищевые Технологии ПР-06М-Э](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена жарочной камерой с 2 кольцевыми трубчатыми электронагревателями (ТЭНами) и 2 электродвигателями с вентиляторами в задней стенке, левосторонней герметично запираемой дверью с механическим замком, 4 устойчивыми опорами, электромеханической панелью управления с 3 круговыми поворотными регуляторами и 3 сигнальными светодиодными индикаторами. Корпус выполнен из высококачественной стали с термоизоляцией.

*В комплект поставки входят шланг для подключения к системе водоснабжения и инструкция по эксплуатации.*

#### Особенности:

- Возможность использования gastronorm GN1/1 и противней 600x400 мм
- Ручной контроль температуры
- 10 уровней регулировки подачи пара
- Таймер для установки длительности приготовления
- Автоматический реверс вентиляторов для однородного выпекания, в том числе при полной загрузке камеры
- Двойная крыльчатка вентиляторов для мелкодисперсного рассеивания воды и максимального насыщения камеры паром

- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева
- 2-позиционный механизм поворотной рукоятки для безопасного предварительного выпуска пара до полного открывания
- Двойное остекление двери для энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности
- Внутреннее освещение камеры галогенной лампой
- Простота управления
- Легкость очистки благодаря предварительной паровой обработке с нанесением моющего средства
- Эргономичный дизайн

#### **Дополнительные характеристики:**

- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 1 до 40 °С
  - Относительная влажность при 25 °С: 80%
  - Диапазон гидравлического давления: от 150 до 200 кПа
  - Максимальная жесткость воды: 1,25 ммоль/л
  - Содержание хлора / хлоридов в воде: 0,2 / 80 мг/л
- Температура срабатывания аварийного термовыключателя: 320 °С
- Шаг регулировки уровней влажности: 10%
- Номинальная сила тока автоматического выключателя: 32 А
- Номинальная мощность:
  - ТЭН: 5 кВт
  - Лампа подсветки: 0,025 кВт
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 5 до 120 мин.
- Максимальная нагрузка на 1 уровень: 4 кг
- Диаметр резьбы электромагнитного клапана: 3/4"
- Глубина без учета рукоятки: 890 мм

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