COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат ITERMA G6

Цена с НДС: 240 197 руб.

Артикул: **276121**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.2
Ширина, мм	920
Глубина, мм	806
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	103.5
Вес (с упаковкой), кг	113.9

Пароконвектомат **ITERMA G6** 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.