



## Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-10М-Э



Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.95
Ширина	922
Глубина	950
Высота	1205
Вес (без упаковки)	156
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	178
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм

**Цена: 226 173.00 руб.**

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-10М-Э** предназначен для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, направляющими для gastronorm, ручным таймером, ручным контроллером температуры, регулировкой подачи пара, механическим замком и устойчивыми опорами. Возможность работы в составе технологической линии. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь с термоизоляцией.

*В комплект входит шланг для подключения к системе водоснабжения.*

### Технические 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
- 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 2 галогенными лампами
- Простота управления
- Легкость очистки благодаря предварительной паровой обработке с нанесением мощного средства
- Эргономичный дизайн



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз