

Описание товара 24.07.2025

Наименование товара: Газовый пароконвектомат Гриль Мастер ПГК/И

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/gazovyy-parokonvektomat-gril-master-pgk-i>



Описание

- Газовый пароконвектомат Гриль мастер ПГК/И полностью выполнен из нержавеющей стали, оснащен дверцей с двойным термостеклом с опцией легкого открытия.
- Устанавливается настольно или на стенд-подставку.
- Работает на природном и сжиженном газе.
- Три режима готовки — пар / горячий воздух / комбинированный режим.
- Это первый отечественный газовый пароконвектомат с камерой на 6 уровней.
- Быстрый выход на заданный рабочий режим, за 20 минут разогревается до максимальной температуры — 300С.
- Это позволяет надежная высокоэффективная горелка.
- Равномерность температур в камере обеспечивают два мощных вентилятора с функцией реверса.
- Электромеханическая панель управления обеспечивает легкость работы с пароконвектоматом.
- Система электронного розжига и газконтроля.
- Регулировка влажности в автоматическом режиме.
- Термостат на 300С и аварийный термостат.
- Установлен таймер на 120 минут.

- Технические параметры:
- рабочие температуры — 50...300С;
- загрузка противней — 400х600мм (GN 1/1);
- сеть подключения — 220V;
- газовая мощность — 9 кВт.

Характеристики

Рабочие температуры	50-300 °С
Количество уровней	6
Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	220 В
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Газовая Максимальная температура	300 °С
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	400х600/GN 1/1
Высота, мм	960 мм
Длина, мм	850 мм
Ширина, мм	869 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.