

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Пароконвектомат Bartscher M7110****Цена с НДС: 374 645 руб.****Артикул: 355884****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	74
Температурный режим, °C	от 50 до 280
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.6
Ширина, мм	890
Глубина, мм	815
Высота, мм	815
Вес (без упаковки), кг	104.2
Вес (с упаковкой), кг	114.6

Пароконвектомат [Bartscher M7110 116618](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из хромоникелевой стали.

В комплект поставки входят решетка GN 1/1, противень GN 1/1, сливная ПВХ труба и шланг подачи воды.

Особенности:

- **Функции:**
 - Конвекция
 - Комбинированный режим приготовления
 - Приготовление на пару
 - Готовка при низких температурах
- Бесступенчатая механическая регулировка температуры
- Двухскоростной вентилятор с реверсом
- Прямое впрыскивание пара
- Светодиодная индикация:

- Увлажнение
- Внутренняя температура
- Температура
- Время
- Подключение датчика температуры внутри и сбоку
- Ручной таймер на 120 минут
- Дверь с двойным остеклением
- Внутренняя подсветка
- Закругленные углы камеры
- Съёмные направляющие для простоты очистки
- Требуется подключение к водопроводу

Дополнительные характеристики:

- Подключение к водопроводу: 3/4"
- Максимальное давление подключаемой воды: 3 бар

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.