

## Коммерческое предложение от 08.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат ПищТех PR-SRW-20

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/\\_pr\\_srw\\_20](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_pr_srw_20)



### Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии PR-SRW-20** предназначен для приготовления блюд и выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Модель используется самостоятельно или в составе технологической линии. Оборудование оснащено цифровым управлением, энкодером, вкатной тележкой, мультитаймером на каждый уровень, встроенным термощупом, световой и звуковой индикациями по завершению режима работы. Автоматический реверс вентилятора гарантирует равномерное запекание продукта и при полной загрузке камеры. Двойная крыльчатка вентилятора обеспечивает максимальное разбиение воды до состояния мелкодисперсной пыли, что позволяет получить максимальное насыщение камеры паром. Дверь выполнена из двойного стекла.

### **Особенности:**

- Ручной режим работы с предварительными настройками: жар, жар/пар, пар
- Сохранение до 88 собственных программ приготовления
- До 5-х шагов приготовления в каждой программе
- Регулируемая электронная заслонка отвода влаги из жарочной камеры с 3 положениями: открыта, открыта на 50%, закрыто

- 6 режимов мойки: короткий, средний, длинный цикл мойки, цикл ополаскивание, загрузка моющего, загрузка ополаскивающего
- Автоматическое охлаждение камеры
- Возможность подачи пара в ручном режиме
- Цифровой таймер
- Цифровой контроль температуры
- Регулировка подачи пара
- Механический замок двери

#### **Дополнительные характеристики:**

- Размер экрана: 4,3"
- Максимальная нагрузка на противень или гастроемкость: 4 кг
- Шаг установки температуры щупа: до 1 °С
- Количество скоростей вентилятора: 5

#### **Характеристики**

Мощность	36 кВт
Ширина	950 мм
Глубина	1060 мм
Высота	1930 мм
Вес (без упаковки)	270 кг
Вес (с упаковкой)	300 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от +45 до +270 °С
Установка	напольный
Количество уровней	20
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термощуп	Да
Бренд	ПицТех