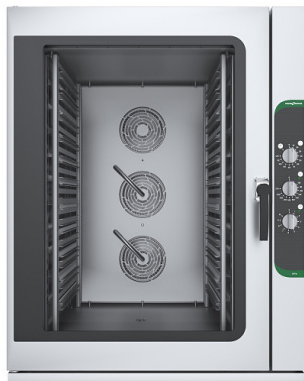


# Описание товара Пароконвектомат ПищТех ПР-12М-Э



## Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-12М-Э** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена жарочной камерой с 3 кольцевыми трубчатыми электронагревателями (ТЭНами) и 3 электродвигателями с вентиляторами в задней стенке, левосторонней герметично запираемой дверью с механическим замком, 4 устойчивыми опорами, электромеханической панелью управления с 3 круговыми поворотными регуляторами и 3 сигнальными светодиодными индикаторами. Корпус выполнен из высококачественной стали с термоизоляцией.

В комплект поставки входят шланг для подключения к системе водоснабжения и инструкция по эксплуатации.

**Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. Подробнее о необходимости водоподготовки читайте [здесь](#).**

## **Особенности:**

- 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 моющего средства
- Эргономичный дизайн

### **Дополнительные 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

### **Характеристики**

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	15.95 кВт
Ширина	922 мм
Глубина	940 мм
Высота	1205 мм
Вес (без упаковки)	155 кг
Вес (с упаковкой)	178 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 45 до 270 °С
Установка	настольный

Количество уровней	12
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Бренд	ПищТех

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.