

## Коммерческое предложение от 24.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Мес PE 106 SVR

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-mec-pe-106-svr>



### Описание

- Пароконвектомат Мес PE 106 SVR – вместительная модель с аналоговым управлением и минимумом функций для простоты управления и получения быстрого превосходного результата.
- Устанавливается оборудование на специальную столешницу из коррозионностойкой стали или подставку, необходимо подключение к х/в, дренажу и системе вентиляции.
- Особенности модели:
- модель с электрической системой нагрева и прямым электронным впрыском для пароувлажнения (инжектор);
- механическая панель управления – три поворотных переключателя;
- температура +30...+285 °С, таймер 0-120 минут, корректировка уровня влажности (в процентах);
- микровыключатель, встроенный в дверку – остановка конвекции при открытии камеры, автоматический запуск после закрытия дверки;
- слив конденсата и удаление излишней влаги/пара через систему вентиляции.
- Стандартная комплектация:
- универсальная конструкция направляющих позволяет устанавливать в камеру гостроемкости и пекарские противни 600x400 мм;

- конструкция камеры со скругленными углами для облегчения очистки, облицовка камеры и корпуса – сталь пищевая, полированная;
- галогеновое внутреннее освещение;
- дверка с распашным механизмом открытия, атермичная ручка с фиксатором, низкоэмиссионное стекло, герметичное уплотнение из эластичного материала;
- три вентилятора – одна скорость и автоматический реверс для равномерного пропекания продукции;
- установочные ножки.

## **Характеристики**

Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	1200 мм
Длина, мм	920 мм
Ширина, мм	840 мм
Мощность, кВт	16.1 кВт

---

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.