

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Fagor CPW-101 E R L W S

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_fagor_cpw_101_e_r_lw_s



Описание

Пароконвектомат **Fagor CPW-101 E R L W S** предназначен для приготовления огромного ассортимента самых разнообразных блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в столовых, кафе, ресторанах и на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления с 2,8-дюймовым экраном, мультизонным термощупом и ручным душем-рулеткой. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, дверь - из нержавеющей стали и тройного стекла.

Особенности:

- Режимы приготовления:
 - Низкотемпературный пар: от 30 до 98°C
 - Пар: 99°C
 - Суперпар: от 100 до 130°C
 - Комбинированный: от 30 до 300°C
 - Конвекция: от 30 до 300°C
-

Функции:

- Приготовление в вакууме
- Ночное приготовление
- Ферментация
- Регенерация
- Пастеризация
- Копчение
- Вяленое мясо
- Конвективная сушка
- Парогенератор с датчиком контроля образования накипи
- iClima - управление и регулирование влажности
- Список любимых рецептов в кулинарном центре Fagor
- Поуровневый контроль приготовления
- Система охлаждения рабочей камеры
- Предварительный разогрев рабочей камеры
- Степень влагозащитности IPX-5

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 10x GN 1/1
 - 20x GN 1/2

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Тип гастроемкости	GN 1/1, GN 1/2
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Мощность	18.6 кВт
Ширина	898 мм
Глубина	817 мм
Высота	1117 мм
Вес (с упаковкой)	169 кг
Страна производства	Испания

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.