Пароконвектомат Fagor APW-061 E R LW S

(Цена со склада в г.Москва)

770 741 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Fagor APW-061-E R LW 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 сенсорной панелью управления с 10-дюймовым экраном, мультизонным термощупом, ручным душем-рулеткой и таймером отсрочки запуска программ. Особенности: Парогенератор с датчиком контроля образования накипи 4 режима приготовления: пар, регенерация, конвекция и комбинированный режим Режимы автоматического приготовления блюд Программирование Поуровневый контроль приготовления Климат-контроль Регулировка влажности с шагом 1% Память настроек Автоматический слив воды из бойлера каждые 24 часа Полуавтоматическая система удаления накипи Программа деликатного приготовления Технология iCooking с автоматической регулировкой режимов приготовления 3 скорости вентилятора, 2 режима мощности 5 режимов автоматической мойки Система охлаждения рабочей камеры Автореверс для изменения направления вращения вентилятора Предварительный разогрев рабочей камеры Система контроля HACCP Система быстрого

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	36636
Производитель	Fagor
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	0...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	11,1
Ширина, мм	898
Глубина, мм	817
Высота, мм	846
Количество уровней	6
Тип парообразования	бойлерный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325), GN 1/2 (325x265)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	126
Вес в упаковке, кг	156
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

закрытия двери Система обнаружения ошибок Степень влагозащищенности IPX-5 (!) Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.	