

**Пароконвектомат Fagor CPW-061 E R
LW S**



(Цена со склада в г.Москва)

540 772 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Fagor CPW-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 электронной панелью управления с 2,8-дюймовым экраном, мультитонным 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 Супер-пар: 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: 6x GN 1/1 12x GN 1/2 (!) Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	36646
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	141
Вес в упаковке, кг	160
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700