Пароконвектомат Fagor APE-101

(Цена со склада в г.Москва)

1 013 992 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Fagor APE-101 способен заменить сразу несколько единиц теплового оборудования. Благодаря своей многофункциональности он позволяет приготовить богатый ассортимент блюд: мясо, рыбу, курицу, морепродукты, овощи, всевозможные гарниры и закуски, а также простую выпечку. Во время приготовления различных блюд одновременно не происходит смешения запахов и вкусов, и при этом продукты сохраняют все полезные свойства: витамины и микроэлементы Особенности: Сенсорное управление Парогенератор, с датчиком контроля образования накипи 4 режима приготовления: Пар, Регенерация, Комбинация и Конвекция Программа деликатного приготовления Режим кулинарных программ Fagor Cooking Fagor Multi-Tray System, управление приготовлением с помощью лотка Задержка программирования для: готовка, низкотемпературное приготовление и мойка Функция памяти Автоматический слив воды из бойлера каждые 24 часа Полуавтоматическая система удаления накипи Система контроля HACCP Мультисенсорный термощуп Предварительный разогрев рабочей камеры 3 скорости вентилятора, 2 режима мощности Система охлаждения рабочей камеры Автореверс для изменения направления вращения вентилятора Система быстрого закрытия двери Система обнаружения ошибок Степень влагозащищенности IPX-5

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27909
Производитель	Fagor
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	0...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	19,2
Ширина, мм	898
Глубина, мм	867
Высота, мм	1117
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	172
Вес в упаковке, кг	204
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

(!) Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.	