



Пароконвектомат Fagor CPW-061 E R LW S



Цена: 667 585.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	11.1
Ширина	898
Глубина	817
Высота	846
Вес (без упаковки)	141
Страна-производитель	Испания
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	155.1
Управление	Touch Screen
Управление	сенсорное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 1/2
Автомойка	Есть
Температурный режим	300

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, мультizonным 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:
 - 6x GN 1/1
 - 12x GN 1/2



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз