ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Fagor AE-101



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	19.2
Ширина	867
Глубина	898
Высота	1117
Вес (без упаковки)	169
Страна-производитель	Испания
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	201
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	300 °C

Пароконвектомат **Fagor AE-101** находит широкое применение на предприятиях общественного питания, а также супермаркетах с собственной кухней. Оборудование заменяет сразу несколько устройств благодаря широкому спектру типов готовки, экономя тем самым пространство и электроэнергию.

Особенности:

- Парогенератор, с датчиком контроля образования накипи
- 5 режимов приготовления: Пар, Низкотемпературный пар, Регенерация, Комбинация и Конвекция
- Программа деликатного приготовления
- Автоматический слив воды из бойлера каждые 24 часа
- Полуавтоматическая система удаления накипи
- Система контроля HACCP
- Термощуп
- Ручной душ-рулетка
- Предварительный разогрев рабочей камеры
- 3 скорости вентилятора, 2 режима мощности
- Система охлаждения рабочей камеры
- Автореверс для изменения направления вращения вентилятора
- Система быстрого закрытия двери
- Двойное стекло
- Система обнаружения ошибок
- Степень влагозащищенности IPX-5

Дополнительные характеристики:

- Уровень шума: 60 Дб


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз