ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Fagor APE-101



Цена: 1 013 993.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	19.2
Ширина	867
Глубина	898
Высота	1117
Вес (без упаковки)	172
Страна-производитель	Испания
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	204
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	300 °C

Пароконвектомат **Fagor APE-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:

- 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

Дополнительные характеристики:

- Уровень шума: 60 дБ


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз