

Описание товара Пароконвектомат Fagor APW-061-E R L W S



Описание

Пароконвектомат **Fagor APW-061-E R L W 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 сенсорной панелью управления с 10-дюймовым экраном, мультizonным термощупом, ручным душем-рулеткой и таймером отсрочки запуска программ.

Особенности:

- Парогенератор с датчиком контроля образования накипи
- 4 режима приготовления: пар, регенерация, конвекция и комбинированный режим
- Режимы автоматического приготовления блюд
- Программирование
- Поуровневый контроль приготовления
- Климат-контроль
- Регулировка влажности с шагом 1%
- Память настроек
- Автоматический слив воды из бойлера каждые 24 часа
- Полуавтоматическая система удаления накипи
- Программа деликатного приготовления
- Технология iCooking с автоматической регулировкой режимов приготовления
- 3 скорости вентилятора, 2 режима мощности
- 5 режимов автоматической мойки
- Система охлаждения рабочей камеры
- Автореверс для изменения направления вращения вентилятора
- Предварительный разогрев рабочей камеры

- Система контроля НАССР
- Система быстрого закрытия двери
- Система обнаружения ошибок
- Степень влагозащитности IPX-5

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6x GN 1/1 / GN 1/2

Характеристики

Подключение	380 В
Способ образования пара	бойлер
Тип гастроемкости	GN 1/1, GN 1/2
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	300 °С
Мощность	11.1 кВт
Ширина	980 мм
Глубина	953 мм
Высота	1070 мм
Вес (с упаковкой)	126 кг
Страна производства	Испания

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.