COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Fagor APE-101



Цена с НДС: 1 013 993 руб.

Артикул: **579676**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	19.2
Ширина, мм	867
Глубина, мм	898
Высота, мм	1117
Вес (без упаковки), кг	172
Вес (с упаковкой), кг	204

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.