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 CPW-101 E R LW S

Цена с НДС: 1 000 509 руб.

Артикул: **563618**

Есть в наличии



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
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.6
Ширина, мм	898
Глубина, мм	817
Высота, мм	1117
Вес (без упаковки), кг	169
Вес (с упаковкой), кг	185.9

Пароконвектомат Fagor CPW-101 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, мультизонным 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
    - Вяленное 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 влагозащищенности IPX-5

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
    - 10x GN 1/1
    - 20x GN 1/2

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