

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Пароконвектомат Fagor K-APW-061-E LW R K

**Цена с НДС: 781 818 руб.**

Артикул: **934774**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	530
Глубина, мм	815
Высота, мм	760
Вес (без упаковки), кг	118.5
Вес (с упаковкой), кг	145

Пароконвектомат [Fagor K-APW-061-E LW R K](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронной панелью управления, сенсорным экраном Touch Screen с диагональю 10,1" подсветкой камеры и термощупом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

#### Особенности:

- Режимы приготовления:
  - Низкотемпературный пар от 30 до 98 °C
  - Пар 99 °C
  - Суперпар от 100 до 130 °C
  - Смешанный от 20 до 300 °C
  - Конвекция от 20 до 300 °C
  - Осушение камеры для получения хрустящей корочки
  - Режим deltaT для деликатного приготовления
- Интеллектуальное приготовление с автоматической регулировкой: iClima
- 200 запрограммированных рецептов

- Интуитивно понятное управление на 36 языках
- Возможность управления и мониторинга с мобильных устройств
- Функция быстрого охлаждения
- Датчик образования известкового налета
- Полуавтоматическая система очистки от накипи
- Автоматическая система осушения
- 5 уровней регулируемого увлажнения
- 6 программируемых скоростей циркуляции воздуха: от 1400 об/мин до остановки турбины
- Возможность переключения с °C на °F
- Отложенное программирование
- Система автоматического реверса вентилятора
- Дверца с тройным остеклением
- Светодиодная подсветка камеры
- 3 положения открытой дверцы

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.