COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Пароконвектомат Fagor APW-101-E R LW S



Цена с НДС: 1 191 703 руб.

Артикул: **607273**

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
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.6
Ширина, мм	824
Глубина, мм	898
Высота, мм	1150
Вес (без упаковки), кг	148
Вес (с упаковкой), кг	190.5

Пароконвектомат Fagor APW-101-E R LW S предназначен для приготовления широкого спектра блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, ручным душем-рулеткой и таймером.

Технические характеристики:

- Температурный режим: 300 °C
- Вместимость:
  - 10x GN 1/1
  - 20x GN 1/2
- 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 HACCP
- Система быстрого закрытия двери
- Система обнаружения ошибок
- Степень влагозащищенности IPX-5

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