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-201-E R LW S T



Цена с НДС: 1 542 154 руб.

Артикул: **122260**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
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	37.2
Ширина, мм	964
Глубина, мм	930
Высота, мм	1870
Вес (без упаковки), кг	306
Вес (с упаковкой), кг	358

Пароконвектомат Fagor CPW-201-E R LW S T 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, пароувлажнением, ручным душем, термощупом и автоматической мойкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте тележка.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 20 до 300°C
- Вместимость: 20xGN-1/1 или 40xGN-1/2
- Система iCooking: интеллектуальный процесс готовки с автоматической настройкой.
- Открытие двери слева направо
- Подача воды: проточная

- Программирование

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