

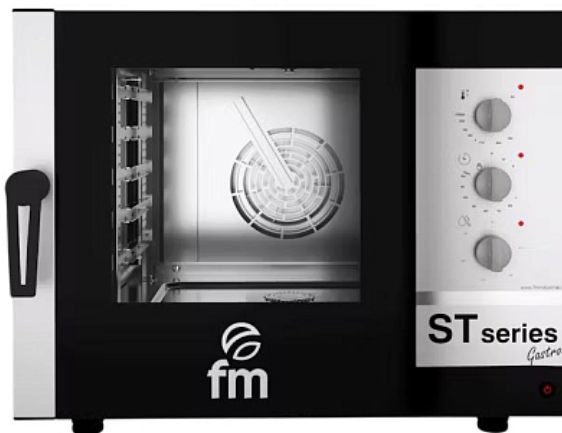
Коммерческое предложение от 10.06.2026

Пароконвектомат FM STG 51 V7

Цена с НДС: 472 493 руб.

Артикул: **945624**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Подключение к воде	да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	795
Глубина, мм	790
Высота, мм	690
Вес (без упаковки), кг	86
Вес (с упаковкой), кг	95.5

Пароконвектомат [FM STG 51 V7](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена Touch Screen управлением, сигналом окончания цикла, предохранительным термостатом и LED подсветкой камеры. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Максимальная температура: 300 °C
- Подключение водопровода: 3/4
- Габариты в упаковке: 880x920x850 мм
- 3 режима приготовления:

- Конвекция
- Приготовление на пару
- Комбинированный режим
- 99 программ приготовления, каждая с 6 фазами
- Мультикук
- Режим "Всё одновременно"
- Функция подогрева и поддержания температуры блюд
- Настраиваемая книга рецептов с изображениями блюд
- Программируемая регулировка суфлера (отведения пара)
- Регулируемая влажность от 0 до 100%
- Реверс вентилятора
- Сигнал окончания цикла
- Предохранительный термостат
- Внутренняя LED подсветка

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

Цены указаны с учетом НДС.