COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат FM STG 51 V7

Цена с НДС: 551 789 руб.

Артикул: **945624**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
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.