

Коммерческое предложение от 10.06.2026

Пароконвектомат FM STG 71 V7

Цена с НДС: 484 393 руб.

Артикул: **761713**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Подключение к воде	да
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.2
Ширина, мм	795
Глубина, мм	790
Высота, мм	825
Вес (без упаковки), кг	94
Вес (с упаковкой), кг	109

Пароконвектомат [FM STG 71 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, функцией подогрева и поддержания температуры блюд, регулировкой влажности, сигналом окончания цикла, предохранительный термостатом и внутренней LED-подсветкой. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Листы для выпечки в комплект не входят.

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

Технические характеристики:

- Размер камеры: 620x405x545 мм

- Максимальная температура: 300 °С
- Подключение водопровода: 3/4
- 3 режима приготовления:
 - Конвекция
 - Приготовление на пару
 - Комбинированный режим
- 99 программ приготовления, каждая с 6 фазами
- Мультикук
- Режим "Всё одновременно"
- Настраиваемая книга рецептов с изображениями блюд
- Программируемая регулировка суфлера (отведения пара)
- Регулируемая влажность от 0 до 100%
- USB-порт

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

Цены указаны с учетом НДС.