COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Пароконвектомат FM STG 71 V7

Цена с НДС: 551 789 руб.

Артикул: **761713**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
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°C
- 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.