

## Коммерческое предложение от 13.06.2026

### Пароконвектомат FM STG 111 V7

**Цена с НДС: 607 637 руб.**

Артикул: **704333**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	11
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	18.5
Ширина, мм	790
Глубина, мм	790
Высота, мм	1090
Вес (без упаковки), кг	127
Вес (с упаковкой), кг	142

Пароконвектомат [FM STG 111 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, внутренней LED-подсветкой и регулируемые ножки. 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: 620x405x810 мм

- Максимальная температура: 300 °С
- Подключение водопровода: 3/4
- Функции:
  - 10 скоростей вентилятора
  - Управление паром
  - Предварительный нагрев
  - Охлаждение
  - Регенерация
  - Мультиварка
  - Климат-контроль
  - Настраиваемая книга рецептов
  - Самоочистка
  - Дельта Т
  - Многоточечный зонд
  - Расстойка
  - Ферментация
  - Планирование
  - Режим удержания
- Поворотный реверс
- Датчик температуры
- USB-порт
- Эффективная теплоизоляция
- Дверь с двойным остеклением
- Эргономичная ручка с двойной системой безопасности

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