

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат FM STG 111 V7

Цена с НДС: 607 637 руб.

Артикул: **704333**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	11
Тип подключения	электричество
Тип гостроемкости/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 ножками. 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 °C
- 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.