

**Коммерческое предложение от 25.08.2026****Пароконвектомат FM STG 71 V9 Experience****Цена с НДС: 595 129 руб.****Артикул: 333223****Есть в наличии**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| 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            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C       | до 300        |
| Управление                    | электронное   |
| Автоматическая мойка          | есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 10.25         |
| Ширина, мм                    | 790           |
| Глубина, мм                   | 810           |
| Высота, мм                    | 830           |
| Вес (без упаковки), кг        | 110           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 123           |

Пароконвектомат [FM STG 71 V9 Experience](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена Touch Screen V9 управлением, модулями Wi-Fi и портом USB. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - тройное стекло.

*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
- Тип и размер gastronorm и противней: GN 1/1, 600x400
- Максимальная температура: до 300 °C
- 3 режима приготовления:

- Сухой жар
- Приготовление на пару
- Комбинированный режим
- Система автоматической мойки с рециркуляцией
- Встроенный резервуар для моющего средства
- Система самоочистки
- Многоточечный щуп со съёмным разъёмом
- Steam control pro: управление паром
- Clima control: управление влажностью
- Fan control: управление движением воздуха в камере
- Multicook: возможность готовить несколько разных блюд одновременно на разных уровнях, используя разные режимы тепловой обработки, без смешивания запахов и вкусов
- All on Time: возможность запрограммировать старт и окончание приготовления различных блюд так, чтобы они были готовы одновременно к подаче
- Встроенный модуль Wi-Fi позволяет контролировать процесс готовки, корректировать параметры и получать уведомления в режиме реального времени со смартфона или планшета
- Регенерация и поддержание температуры приготовленных блюд
- Опционально доступен комплект для смены направления открывания двери

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

Цены указаны с учетом НДС.