COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат FM STG 111 V9 Experience



Цена с НДС: 629 970 руб.

Артикул: **808104**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	11
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	18.5
Ширина, мм	790
Глубина, мм	810
Высота, мм	1100
Вес (без упаковки), кг	138
Вес (с упаковкой), кг	158

Пароконвектомат FM STG 111 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: 620x405x810 мм
- Тип и размер гастроемкостей 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.