COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Angelo Po BX61E

Цена с НДС: 570 104 руб.

Артикул: **840003**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	66
Температурный режим, °C	от 10 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.4
Ширина, мм	920
Глубина, мм	906
Высота, мм	785
Вес (без упаковки), кг	118
Вес (с упаковкой), кг	130

Пароконвектомат **Angelo Po BX61E** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, рабочая камера - из полированной нержавеющей стали AISI 316, электрические нагревательные элементы - из сплава Incoloy 800.

В комплект поставки не входят листы для выпечки 600x400 мм. Для выбора используйте наш каталог.

Режимы работы:

- Конвекционный режим с температурным диапазоном от 10 до 300 °C и контролем уровня влажности от 0 до 100%
- Пароконвекционный режим с температурным диапазоном от 30 до 250 °C и контролем уровня влажности от 10 до 90%

- Режим пара с температурным диапазоном от 30 до 125 °C

Особенности:

- 6 программ готовки с 3 ступенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- Управление уровнем влажности во время приготовления пищи
- AOC: активная система управления избыточным давлением
- Система APM для контроля температуры
- Вспомогательная программа мойки
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса AWC для разворота направления вентилятора
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Запатентованная система сбора конденсата
- Уровень герметичности IPX5
- Цифровой дисплей с сенсорными кнопками
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (HACCP)
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Вентилятор с 2 скоростями (1 прерывистая)
- Теплоизоляция толщиной 3,5 мм
- Дверь с двойным остеклением
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
    - Гастроемкости GN 1/1: 6
    - Противни 600x400 мм: 6
- Расход холодной воды: 14,5 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 460 мм
- Размер в упаковке: 1010x970x1040 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Одноточечный термощуп
- Вакуумный термощуп (только с термощупом для приготовления)
- Комплект для копчения

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