

**Коммерческое предложение от 09.02.2026****Пароконвектомат Angelo Po BX101G****Цена с НДС: 906 555 руб.****Артикул: 175143****Под заказ**

Гарантия	18 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	66
Температурный режим, °С	от 10 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Мощность, кВт	19.5
Ширина, мм	920
Глубина, мм	906
Высота, мм	1030
Вес (без упаковки), кг	168
Вес (с упаковкой), кг	180

Пароконвектомат [Angelo Po BX101G](#) 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 °С и контролем уровня влажности от 0 до 100%
- Пароконвекционный режим с температурным диапазоном от 30 до 250 °С и контролем уровня влажности от 10 до 90%
- Режим пара с температурным диапазоном от 30 до 125 °С

## **Особенности:**

- 6 программ готовки с 3 ступенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- Управление уровнем влажности во время приготовления пищи
- АОС: 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, слаживающего 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: 10
  - Противни 600x400 мм: 10
- Напряжение: 220 В
- Электрическая мощность: 0,8 кВт
- Размер в упаковке: 1010x970x1250 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.