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 FX101E2

Цена с НДС: 952 172 руб.

Артикул: **876940**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	8
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	17.3
Ширина, мм	920
Глубина, мм	901
Высота, мм	1030
Вес (без упаковки), кг	155
Вес (с упаковкой), кг	167

Пароконвектомат **Angelo PoFX101E2** 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

Режимы приготовления:

- Программируемый
- Ручной
- Delta T
- 20 программ с 4 фазами
- 3 программы разогрева
- 5 программ копчения
- 4 программы приготовления при низких температурах (low temperature cooking)

Особенности:

- 6 программ готовки с 3 ступенями
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- UR2 автоматический контроль влажности в процессе готовки + генерация пара на двойном уровне (DSG)
- Контроль температуры для конденсатора пара и сброса
- AOC: активная система управления избыточным давлением
- Система APM для контроля температуры
- Автоматическая программа мойки (SC2), в том числе с двойной дезинфекцией
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса AWC для разворота направления вентилятора
- Функция ECO для экономии электроэнергии
- Ручная подача пара
- Настройки температуры в °C или °F
- Самодиагностика неисправностей со звуковым оповещением
- Выбор времени запуска
- Низкотемпературный пар
- Перегретый пар
- Состояние температуры PTM
- Уровень герметичности IPX5
- Сенсорная клавиатура с задней подсветкой
- Распечатка данных интерфейса для приготовления (HACCP)
- Кнопка выбора данных с подтверждением операций
- Отображение заданных и текущих функций приготовления
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения
- Одноточечный термощуп
- Клавиши сброса сигнализации
- Вентилятор с 2 скоростями (1 прерывистая)
- Дверь с двойным остеклением и открывается с промежуточным положением
- Съемные контейнерные стеллажи
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
    - Гастроемкости GN 1/1: 10
    - Противни 600x400 мм: 8
- Расход холодной воды: 30 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 460 мм
- Внутренние размеры камеры: 645x650x755 мм
- Размер в упаковке: 1010x965x1256 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вакуумный термощуп
- Душирующее устройство
- Комплект для копчения
- Комплект для пастеризации
- Вывод на печать данных аппарата
- Жировые фильтры
- Перенавешиваемая дверца
- Пластина с логотипом Angelo PO
- CCM пластина с персональным логотипом

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