COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 17.11.2026

# Пароконвектомат Angelo Po FX201E3




**Цена с НДС: 2 169 645 руб.**

Артикул: **454371**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 18 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 20 |
| **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** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 34.3 |
| **Ширина, мм** | 962 |
| **Глубина, мм** | 935 |
| **Высота, мм** | 1855 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 321 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 356 |

Пароконвектомат **Angelo Po FX201E3** 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:**

- Поддержание в горячем состоянии
- Delta T
- Разогрев
- Банкетинг (финишинг)
- Приготовление при низких температурах (low temperature cooking)
- Пастеризация
- Копчение (с внешним модулем)
- Вакуум
- Осушение

**Особенности:**

- 150 программ приготовления с 18 настраиваемыми фазами CF3 и обозначением выбора
- SaveCooking - возможность сохранять индивидуальные программы приготовления
- Автоматическое приготовление C3
- Функция MULTIEASY для одновременного использования совместимых программ приготовления блюд
- Функция MULTICORE для одновременного использования 2 основных термощупов
- Функция BE-1 для одновременного управления FX и Blitz
- Функция UMB: онлайн помощь руководством пользователя на дисплее
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение камеры
- DCR прямой 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
- Контроль времени на приготовление в секундах (SBS)
  Автоматическая программа мойки (TAS), в том числе с тройной дезинфекцией
- Автоматическое мытье дренажа ADC
- Функция TMC долгое и короткое ополаскивание
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса AWC для разворота направления вентилятора
- Функция ECO для экономии электроэнергии
- Функция просмотра рецептов с фото и видео
- 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
- Многоточечный термощуп
- EVC интерактивный графический дисплей
- Лист персонализированных рецептов (CMP)
- Клавиши сброса сигнализации
- 6 скоростей вентилятора MFC со статической функцией
- Дверь с двойным остеклением и открывается с промежуточным положением
- Съемные контейнерные стеллажи
- Пластина с логотипом Angelo PO
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
    - Гастроемкости GN 1/1: 20
    - Противни 600x400 мм: 15
- Расход холодной воды: 30 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 250 мм
- Внутренние размеры камеры: 645x650x1454 мм
- Размер в упаковке: 1050x1020x2173 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

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

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