

Описание товара Пароконвектомат Fagor CPW-061 E R L W S



Описание

Пароконвектомат **Fagor CPW-061 E R L W S** предназначен для приготовления огромного ассортимента самых разнообразных блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в столовых, кафе, ресторанах и на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления с 2,8-дюймовым экраном, мультитонным термощупом и ручным душем-рулеткой. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, дверь - из нержавеющей стали и тройного стекла.

Особенности:

- Режимы приготовления:
 - Низкотемпературный пар: от 30 до 98°C
 - Пар: 99°C
 - Суперпар: от 100 до 130°C
 - Комбинированный: от 30 до 300°C
 - Конвекция: от 30 до 300°C
- Функции:
 - Приготовление в вакууме
 - Ночное приготовление
 - Ферментация
 - Регенерация
 - Пастеризация
 - Копчение
 - Вяленое мясо
 - Конвективная сушка
- Парогенератор с датчиком контроля образования накипи

- iClima - управление и регулирование влажности
- Список любимых рецептов в кулинарном центре Fagor
- Поуровневый контроль приготовления
- Система охлаждения рабочей камеры
- Предварительный разогрев рабочей камеры
- Степень влагозащищенности IPX-5

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 6х GN 1/1
 - 12х GN 1/2

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Тип габаритности	GN 1/1, GN 1/2
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Мощность	11.1 кВт
Ширина	898 мм
Глубина	817 мм
Высота	846 мм
Вес (с упаковкой)	141 кг
Страна производства	Испания

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.