

Коммерческое предложение от 13.09.2026

Пароконвектомат Fagor CPW-101 E R L W S

Цена с НДС: 1 076 018 руб.

Артикул: **563618**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	300
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.6
Ширина, мм	898
Глубина, мм	817
Высота, мм	1117
Вес (без упаковки), кг	169
Вес (с упаковкой), кг	185.9

Пароконвектомат [Fagor CPW-101 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, мультizonным 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 влагозащитности IPX-5

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 10х GN 1/1
 - 20х GN 1/2

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