

## Коммерческое предложение от 13.09.2026

### Пароконвектомат Angelo Po FX61G2

**Цена с НДС: 926 676 руб.**

Артикул: **707949**

Под заказ



|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Гарантия                      | 18 мес.            |
| Страна-производитель          | Италия             |
| Способ образования пара       | инжектор           |
| Количество уровней            | 6                  |
| Тип подключения               | газ                |
| Тип габаритности/противня     | GN 1/1, 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 69.5               |
| Температурный режим, °C       | от 10 до 300       |
| Управление                    | электронное        |
| Автоматическая мойка          | есть               |
| Мощность, кВт                 | 13.5               |
| Ширина, мм                    | 920                |
| Глубина, мм                   | 901                |
| Высота, мм                    | 785                |
| Вес (без упаковки), кг        | 140                |
| Вес (с упаковкой), кг         | 152                |

Пароконвектомат [Angelo Po FX61G2](#) 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 степенями
- 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
- АОО: активная система управления избыточным давлением
- Система АРМ для контроля температуры
- Автоматическая программа мойки (SC2), в том числе с двойной дезинфекцией
- RDC + EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- Функция автоматического реверса АWC 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 РТМ
- 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
- Съёмные контейнерные стеллажи
- Галогенная подсветка камеры
- Регулируемые по высоте ножки

## Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
  - Гастроемкости GN 1/1: 6
  - Противни 600x400 мм: 5
- Расход холодной воды: 14,5 л/ч
- Диаметр слива: 40 мм
- Высота слива: 10 мм
- Водозабор трубы: 3/4"
- Сток в канализацию: 460 мм
- Напряжение: 220 В
- Электрическая мощность: 0,8 кВт
- Внутренние размеры камеры: 645x510x650 мм
- Размер в упаковке: 1010x965x1016 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
- ССМ пластина с персональным логотипом

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.