

# 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, 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 влагозащищенности IPX-5

#### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
  - 6x GN 1/1
  - 12x 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](http://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.