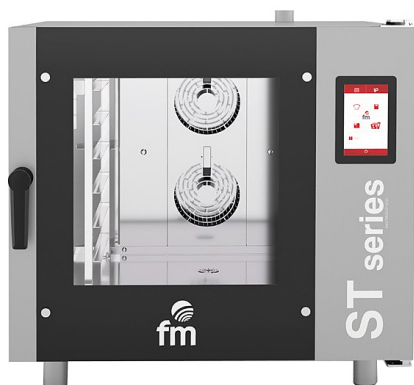


Описание товара Пароконвектомат FM ST-606 V7



Описание

Пароконвектомат **FM ST-606 V7** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления. Отдельно открываемое внутреннее стекло двери облегчает чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Быстрый выход на нужную температуру
- Функция "Любимые рецепты"
- 6 режимов готовки
- Мультиуровневое приготовление
- Предварительный нагрев
- Разморозка / расстойка
- Охлаждение / подогрев
- Автоматическая мойка
- Режим Дельта-Т
- Встроенный щуп
- Регулируемая влажность
- Регулировка подачи пара
- Звуковой сигнал окончания цикла
- Реверсивный механизм вентилятора с 2 скоростями
- Предохранительный термостат
- USB-порт
- LED-освещение камеры

- Дефростация
- Камера с закругленными углами
- Дверь со съемным уплотнением, усиленными шарнирами и двойным эмиссионно-низкопроницаемым стеклом
- Сенсор двери
- Высокоплотная изоляция

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6х 600х400 мм / GN 1/1
- Размер камеры: 700х500х550 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип габаритности	GN 1/1, противни 600х400
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530х325 / 500х300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	250 °С
Мощность	10.5 кВт
Ширина	880 мм
Глубина	935 мм
Высота	870 мм
Вес (без упаковки)	102 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.