ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат FM RXB-606

Цена: 275 911.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.1
Ширина	755
Глубина	880
Высота	930
Вес (без упаковки)	90
Страна-производитель	Испания
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	99
Управление	механическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 250 °C

Пароконвектомат **FM RXB-606** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена ручным управлением печной трубы. 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
- Таймер (от 0 до 60 мин.)
- Непрерывный режим работы
- Звуковой сигнал окончания цикла
- Регулировка влажности (от 0 до 100%)
- Реверсивный механизм вентилятора
- Предохранительный термостат
- Галогеновое освещение камеры
- Камера с закругленными углами
- Дверь со съемным уплотнением, усиленными шарнирами и двойным эмисионно-низкопроницаемым стеклом
- Замок безопасности двери
- Высокоплотная изоляция
- Возможность установки душирующего устройства

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6x 600x400 мм / GN 1/1
- Размер камеры: 490x655x630 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Изменение направления открытия двери

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз