



Пароконвектомат FM ST-606 V7



Цена: 400 974.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	880
Глубина	935
Высота	870
Вес (без упаковки)	102
Страна-производитель	Испания
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	112.2
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	250 °C

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 съёмным 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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз