

Описание товара Пароконвектомат FM STB-606

V7



Описание

Пароконвектомат **FM STB-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 цифровой 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:

- 3 режима приготовления:
 - Сухой жар
 - Пар
 - Смешанный
- 99 программ по 6 этапов приготовления в каждой
- Сенсорный 7-дюймовый экран
- Книга рецептов с персонализированными фотографиями
- Быстрый выход на нужную температуру
- Регулируемая влажность
- Регулировка подачи пара
- Звуковой сигнал окончания цикла
- Предохранительный термостат
- LED-освещение камеры
- Камера с закругленными углами
- Подключение воды 3/4

- USB-порт
- Высокоплотная изоляция

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6х 600х400 мм / GN 1/1
- Размер камеры: 710х500х550 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600х400
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530х325 / 500х300 мм
Панель управления	электронная
Подключение к водопроводу	Да
Температурный режим	от 0 до 270 °С
Мощность	10.65 кВт
Ширина	880 мм
Глубина	935 мм
Высота	835 мм
Вес (без упаковки)	110 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.