

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Пароконвектомат FM STR 606 V1

Цена с НДС: 343 623 руб.

Артикул: **537782**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Испания |
| Количество уровней | 6 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 0 до 250 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 9.1 |
| Ширина, мм | 815 |
| Глубина, мм | 793 |
| Высота, мм | 865 |
| Вес (без упаковки), кг | 105.5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 110 |

Пароконвектомат [FM STR 606 V1](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровым управлением и универсальными направляющими. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Максимальный уровень шума: 70 дБА
- Цифровое управление с 3 режимами приготовления:
 - Сухой жар
 - Пар
 - Смешанный нагрев
- 7-дюймовый сенсорный экран
- Настраиваемая книга рецептов с 99 программами

- Цифровой контроль влажности (от 0 до 100%)
- До 6 этапов приготовления в каждой программе
- Быстрый выход на нужную температуру
- Светодиодная внутренняя подсветка
- Сигнал окончания приготовления
- Система очистки AUTO-CLEAN
- Контролируемый и программируемый выход пара из камеры
- Высокоплотная изоляция
- USB-соединение для записи данных системы HACCP

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.