

**Пароконвектомат Fimar Rapid-O
220B**



(Цена со склада в г.Москва)

332 856 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Fimar Rapid-O предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 444 и AISI 430. В комплект поставки входят противень и лопатка для выпечки. Особенности: Функция "plug and cook", позволяющая работать сразу после распаковки 7-дюймовый сенсорный экран на передней панели Дверца из закаленного стекла Автоматическая регулировка температуры и уровня влажности 6 предустановленных рецептов и возможность сохранения до 18 рецептов Возможность продления цикла приготовления на 15 или 30 секунд Сигнал об окончании цикла Не требуется фильтр, вытяжка и подключение к воде Открытие двери: справа налево Дополнительные характеристики: Размеры камеры: 360х360х175 мм Вместимость: 1х GN 2/3 (354х325 мм) Объем резервуара для воды: 3 л (400 циклов приготовления)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	43941
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3.3
Ширина, мм	430
Глубина, мм	672
Высота, мм	513
Количество уровней	1
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 2/3 (354х325)
Вес нетто, кг	43
Вес в упаковке, кг	52
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500х760х670
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000