

Пароконвектомат FM STG 111 V7



(Цена со склада в г.Москва)

600 950 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат FM STG 111 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. Гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются дополнительно. Особенности: 3 режима приготовления: Конвекция Приготовление на пару Комбинированный режим 99 программ приготовления, каждая с 6 фазами Мультикук Режим "Всё одновременно" Функция подогрева и поддержания температуры блюд Настраиваемая книга рецептов с изображениями блюд Программируемая регулировка суфлера (отведения пара) Климат-контроль регулирования влажности Реверс вентилятора Сигнал окончания цикла Предохранительный термостат Внутренняя LED подсветка Автоматическая мойка Съёмный центральный шуп Эргономичная ручка с двойной системой безопасности

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46128
Производитель	FM
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18.5
Ширина, мм	790
Глубина, мм	790
Высота, мм	1090
Количество уровней	11
Тип парообразования	инжекционный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	127
Вес в упаковке, кг	142
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	880x920x1250
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

Регулируемые по высоте ножки
Дополнительные характеристики:
Максимальная температура: 300°C Размер
камеры: 620x405x810 мм Расстояние между
противнями: 67 мм Разъем для подключения
воды ¾ дюйма (19 мм) !!! Для смягчения и
декальцинирования водопроводной воды
рекомендуется приобрести водоумягчитель.