

Пароконвектомат FM STR 106 M



(Цена со склада в г.Москва)

236 657 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат FM STR 106 M предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются дополнительно.

Особенности: Защитный термостат Быстрый выход на нужную температуру LED подсветка Сигнал окончания приготовления Таймер до 120 мин Непрерывный режим Регулируемая влажность от 0 до 100%

Дополнительные характеристики:
Максимальная температура: 250°C
Расстояние между уровнями: 68 мм Разъем для подключения воды ¾ дюйма (19 мм) !!!
Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46130
Производитель	FM
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+250
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9.2
Ширина, мм	660
Глубина, мм	760
Высота, мм	825
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	65
Вес в упаковке, кг	75
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	750x850x880
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000