

Пароконвектомат FM STG 71 M



(Цена со склада в г.Москва)

229 021 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат FM STG 71 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. 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: Звуковой сигнал окончания цикла Предохранительный термостат LED-освещение камеры Регулируемая влажность от 0 до 100% Таймер до 120 минут Высокоплотная изоляция Дополнительные характеристики: Размер камеры: 620x405x545 мм Расстояние между уровнями: 65 мм !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46132
Производитель	FM
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+250
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10.2
Ширина, мм	790
Глубина, мм	790
Высота, мм	825
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	94
Вес в упаковке, кг	109
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	880x920x990
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000