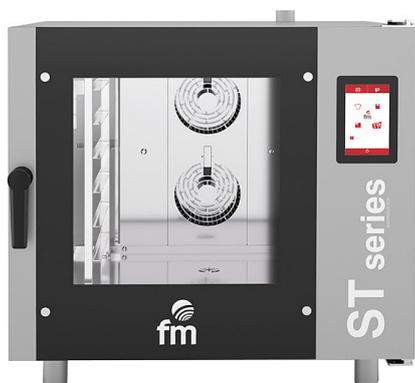


# Описание товара Пароконвектомат FM ST-606 V7



## Описание

Пароконвектомат **FM ST-606 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.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

## **Особенности:**

- Быстрый выход на нужную температуру
- Функция "Любимые рецепты"
- 6 режимов готовки
- Мультиуровневое приготовление
- Предварительный нагрев
- Разморозка / расстойка
- Охлаждение / подогрев
- Автоматическая мойка
- Режим Дельта-Т
- Встроенный щуп
- Регулируемая влажность
- Регулировка подачи пара
- Звуковой сигнал окончания цикла
- Реверсивный механизм вентилятора с 2 скоростями
- Предохранительный термостат
- USB-порт
- LED-освещение камеры

- Дефростация
- Камера с закругленными углами
- Дверь со съёмным уплотнением, усиленными шарнирами и двойным эмиссионно-низкопроницаемым стеклом
- Сенсор двери
- Высокоплотная изоляция

#### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 6x 600x400 мм / GN 1/1
- Размер камеры: 700x500x550 мм

#### **Характеристики**

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип габаритности	GN 1/1, противни 600x400
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	250 °С
Мощность	10.5 кВт
Ширина	880 мм
Глубина	935 мм
Высота	870 мм
Вес (без упаковки)	102 кг
Страна производства	Испания

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.