

Описание товара Пароконвектомат FM RXB-610



Описание

Пароконвектомат **FM RXB-610** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена ручным управлением печной трубы. 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
- Таймер (от 0 до 60 мин.)
- Непрерывный режим работы
- Звуковой сигнал окончания цикла
- Регулировка влажности (от 0 до 100%)
- Реверсивный механизм вентилятора
- Предохранительный термостат
- Галогеновое освещение камеры
- Камера с закругленными углами
- Дверь со съемным уплотнением, усиленными шарнирами и двойным эмиссионно-низкопроницаемым стеклом
- Замок безопасности двери
- Высокоплотная изоляция

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 10х 600х400 мм / GN 1/1

- Размер камеры: 490x655x935 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Изменение направления открытия двери
- Возможность установки душирующего устройства

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	механическая
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Мощность	13.65 кВт
Ширина	755 мм
Глубина	880 мм
Высота	1235 мм
Вес (без упаковки)	109 кг
Страна производства	Испания

Информация на сайте 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.