

Коммерческое предложение от 17.06.2025**Пароконвектомат FM STB-606 V7****Цена с НДС: 458 040 руб.****Артикул: 981409****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 0 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.65
Ширина, мм	880
Глубина, мм	935
Высота, мм	835
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	132.5

Пароконвектомат [FM STB-606 V7](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки. Модель оснащена сенсорным управлением и открываемым внутренним стеклом. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Вместимость: 6x 600x400 мм / GN 1/1
- Подключение воды: 3/4"
- Размер камеры: 710x500x550 мм
- 99 программ приготовления с 6 этапами приготовления

- 3 режима приготовления:
 - Конвекция
 - Пар
 - Смешанный
- Настраиваемая пользователем кулинарная книга с картинками
- Быстрый выход на нужную температуру
- Clima Control - регулировка влажности
- Сигнализация окончания цикла
- Предохранительный термостат
- Steam Control
- Контроль приготовления по времени, Core Probe или Delta T
- Основной зонд, вакуумный зонд и многоточечный зонд
- Мультиповар
- Внутренняя светодиодная подсветка
- USB-порт
- Высокоплотная изоляция
- Подключение к водопроводу

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.