COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.08.2025

Пароконвектомат FM RXB-606

Цена с НДС: 275 911 руб.

Артикул: **507400**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 50 до 250
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.1
Ширина, мм	755
Глубина, мм	880
Высота, мм	930
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Пароконвектомат **FM RXB-606** 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 эмисионно-низкопроницаемым стеклом
- Замок безопасности двери
- Высокоплотная изоляция
- Возможность установки душирующего устройства

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6x 600x400 мм / GN 1/1
- Размер камеры: 490x655x630 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Изменение направления открытия двери

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.