

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат FM ST-606 V7

Цена с НДС: 400 974 руб.

Артикул: **833810**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 50 до 250
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	880
Глубина, мм	935
Высота, мм	870
Вес (без упаковки), кг	102
Вес (с упаковкой), кг	112.2

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 съемным уплотнением, усиленными шарнирами и двойным эмиссионно-низкопроницаемым стеклом
- Сенсор двери
- Высокоплотная изоляция

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6х 600х400 мм / GN 1/1
- Размер камеры: 700х500х550 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.