

# Описание товара Пароконвектомат FM RXB-606



## Описание

- Пароконвектомат Fm RXB-606 — хороший вариант для среднего ресторана, пиццерии.
- Имеет 6 загрузочных уровней.
- Устанавливается настольно, для подключения требуется сеть на 380V, экономный расход электроэнергии — всего 9,1 кВт за сутки работы.
- Особенности пароконвектомата:
  - электромеханическое управление;
  - вместимость — 6 gastronorm-емкостей формата GN1/1 или противней размером 600x400мм;
  - расстояние между уровнями — 80мм;
  - распашная стеклянная дверца;
  - в камере подсветка;
  - размеры камеры — 490x655x630мм;
  - максимальная температура нагрева — 250С;
  - предохранительный термостат;
  - таймер.

## Характеристики

Рабочие температуры	0...+250 °С
Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Таймер	есть
Расстояние между уровнями	80 мм
Внутренний размер рабочей камеры	490x655x630 мм
Наличие термостата	есть

Подсветка	есть
Тип противня/гастроёмкости	600x400/GN 1/1
Высота, мм	930 мм
Длина, мм	755 мм
Ширина, мм	880 мм
Мощность, кВт	9.1 кВт

---

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.