



ИТАЛЬЯНСКОЕ ВДОХНОВЕНИЕ – РОССИЙСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

188676, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Всеволожск, Южное шоссе, дом 134
тел./факс: +7 812 213 66 00, info@gabino.ru, www.gabino.ru

ИНН/КПП: 7806249645/780401001, БИК: 044030790, Расчетный счет: 40702810590160002254,
ПАО «БАНК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», Кор. счет: 30101810900000000790, ОГРН: 1167847352848

Шкаф жарочный

FN1-01; FN2-01 (боковые и задняя стенка нержавеющая сталь с камерой из нержавеющей стали, подставка углеродистая с полимерным покрытием)

FN1-Z-01; FN2-Z-01 (боковые и задняя стенка оцинкованная сталь с камерой из нержавеющей стали, подставка углеродистая с полимерным покрытием)

FN1-Z; FN2-Z (боковые и задняя стенка оцинкованная сталь с камерой из углеродистой стали, подставка углеродистая с полимерным покрытием)

FN1-C-01; FN2-C-01 (боковые и задняя стенка крашенная сталь с камерой из нержавеющей стали, подставка из углеродистой с полимерным покрытием)

FN1-C; FN2-C (боковые и задняя стенка крашенная сталь с камерой из углеродистой стали, подставка из углеродистой с полимерным покрытием)

FN1-01-in; FN2-01-in (боковые и задняя стенка нержавеющая сталь с камерой из нержавеющей стали, подставка из нержавеющей стали)

FN3-01 (боковые и задняя стенка нержавеющая сталь с камерой из нержавеющей стали)

FN3-Z-01 (боковые и задняя стенка оцинкованная сталь с камерой из нержавеющей стали)

FN3-Z (боковые и задняя стенка оцинкованная сталь с камерой из углеродистой стали)

FN3-C-01 (боковые и задняя стенка крашенная сталь с камерой из нержавеющей стали)

FN3-C (боковые и задняя стенка крашенная сталь с камерой из углеродистой стали)



Жарочные шкафы выпускаются: 1, 2 и 3 секции.

Предназначены для жарки, выпечки и запекания кондитерских изделий и мясных полуфабрикатов.

ТЭНы расположены снизу и сверху, что обеспечивает равномерный разогрев секции шкафа.

Шкафы жарочные - это действительно универсальное, незаменимое на профессиональной кухне оборудование.

Технические характеристики

Технические данные	FN-1	FN-2	FN-3
Напряжение питания, В	400		
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	9,6	14,4
Количество камер, шт.	1	2	3
Время разогрева жарочного шкафа до рабочей температуры 240°C, мин, не более	25	30	30
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	+20...+270		
Температура срабатывания термовыключателя °С	320		
Внутренние размеры камеры, мм	538x535x290		
Материал изготовления камеры	Углеродистая сталь		
Размеры противня, мм	530x470		
Количество уровней в камере, шт.	4	4	4
Габаритные размеры, мм	840x900x1030	840x900x1510	840x900x1515

Логистические данные

Логистические данные	FN-2	FN-3
Вес без упаковки	142,4 кг	191 кг
Вес с упаковкой	164 кг	222,5 кг
Габариты жарочного шкафа	840x900x1510 мм	840x900x1515 мм
Размер упаковки	1020x920x1700 мм	980x920x1720 мм

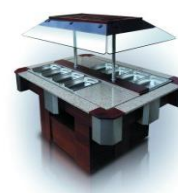
Предлагаем вам ознакомиться

[Котлы пищеварочные](#)

[Пароконвектоматы](#)

[Моечное оборудование](#)

[Салат-бары](#)



Контактные данные:

Эл.почта: sales1@gabino.ru

Сайт: <https://gabino.ru>

Тел: +7 (812) 213-66-00



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ