

MENUMASTER[®]

Commercial

СВЧ-печь профессиональная RMS510TS2

Мощность СВЧ (общая)	1000 Вт (1500 Вт)
Количество уровней	5 уровней мощности, разморозка
Тип управления	электронное
Память	20 блюд
Объем камеры	23 л
Габариты камеры	330x330x197 мм
Габариты корпуса	512x403x310 мм
Материал камеры	нержавеющая сталь



Плоское керамическое основание обеспечивает простоту и удобство эксплуатации обслуживания и печи

Прозрачная дверца для удобства контроля над приготовлением продукта.

Удобное и простое управления. Значки – иконки. Отсутствие языкового барьера. Шрифт Брайля для слабовидящих.

Вращающаяся антенна в нижней части печи обеспечивает равномерный прогрев всего объема продукта

Литая дверная ручка - прочная и удобная.



	Бытовая печь	Menumaster RMS510TS
Производительность	Гарантия длительной эксплуатации при приготовлении 5-8 блюд в день	Гарантия длительной эксплуатации при приготовлении 50 блюд в день
Блюда для нагрева	Несколько позиций	Множество пунктов меню
Климат на кухне	Создана для работы при комнатной температуре, нормальной влажности	Готова к работе в условиях критических значений температуры и влажности
Конструкция	Вращающаяся тарелка	Плоское керамическое основание
Распределение волн	Неравномерное. Из-за этого внутри продукта могут быть большие перепады температуры.	Антенна обеспечивает равномерное распределение волн в камере и соответственно нагрев продукта.
Скорость разогрева	Мощность не подходит для работы на профессиональной кухне.	Разогрев на 20% быстрее бытовых печей.
Ремонтопригодность	При поломке выгоднее выбросить печь, чем ремонтировать	Простая и быстрая замена поврежденных комплектующих.