



MICROONDAS COMERCIAL RMS510T AMANA

Volumen Bajo

- Capacidad de 23 litros (0.8 pies cúbicos)
- Esta categoría de microondas es ideal para...

Aplicaciones:

- Tiendas de conveniencia
- Estaciones de postres
- Estaciones de enfermería
- Salones de personal/maestros

SKU: N / A

Categorías: [Microondas Comercial](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MICROONDAS COMERCIAL RMS510T AMANA

- Modelo RMS510T
- Configuración: Mostrador
- Sistema de control: Táctil
- Controles programables: 10
- Ajustes programables: 20
- Tiempo máx. de cocción: 60:00
- Niveles de potencia: 5



MENUMASTER
Commercial

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



- Descongelar: Sí
- Opción de ajuste de tiempo: Sí
- Distribución de microondas: Antena giratorio, parte inferior
- Magnetron(s): 1
- Pantalla: LED
- Cocción en etapas: Sí, 3
- Luz interior: Sí
- Manija de puerta: Agarrar y jalar
- Señal de aviso: Fin de ciclo, ajustable
- Filtro de aire: No removible con recordatorio de limpieza
- Múltiples porciones: Sí, X2
- Dimensiones exteriores: H 311 (12 ¼ ") A 508 (20") P** 419 (16 ½ ")
- Dimensiones de cavidad: H 197 (7 ¾ ") A 330 (13") P 330 (13")
- Profundidad de puerta: 737 mm (29"), 90°+ puerta abierta
- Espacio usable de cavidad 23 Litros (0.8 pies cúbicos)
- Acabado exterior: Envoltura de acero inoxidable
- Acabado interior: Acero inoxidable
- Consumo de energía: Pintado
- Potencia de salida**: 1000 W** Microondas
- Fuente de alimentación: 230V, 50 Hz, 16 A Fase sencilla
- Configuración clavija/ Cable: CEE 7/7 1.5 m (5 pies)
- Frecuencia: 2450 MHz
- Peso del producto: 14.5 kg (32 lbs.)
- Peso de embarque:(aprox.) 17.7 kg (39 lbs.)
- Tamaño de empaque: H 381 (15"), A 584 (23"), P 457 (18")

Potencia de salida

- 1000 watts de potencia.
- Cinco niveles de cocción para tener flexibilidad al cocinar.
- Tres etapas de cocción para cocinar en un sólo toque.

Horno certificado para aplicaciones comerciales

- Probado bajo estándares superiores para una evaluación comercial requerido por la mayoría de las pólizas de seguro comercial e inspectores de sanidad.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



- El interruptor de bloqueo de seguridad es probado 4 veces por encima del estándar de los hornos residenciales.
- Construido para soportar el ambiente del servicio alimenticio, múltiples usuarios y temperaturas de ambiente variables.
- Comparado con un horno residencial, este horno es más potente para un mejor calentamiento y resultados de mayor calidad.
- Fabricado para una simple operación de “autoservicio”.

Fácil de usar

- Un reemplazo perfecto de hornos domésticos usados en aplicaciones de servicio alimenticio.
- Los controles táctiles son perfectos para lugares de autoservicio.
- 20 Artículos de menu programables simplifican el cocinado.
- El panel de múltiples porciones calcula los tiempos de cocción apropiados para múltiples porciones.
- Páneles táctiles Braille.
- Tiene una ventana en la puerta y un interior iluminado para monitorear sin tener que abrir la puerta.
- La capacidad de 23 litros (0.8 pies cúbicos) acomoda un platón de 305 mm (12”), alimentos preempacados y porciones sencillas.

Fácil de mantener

- Envoltura exterior de acero inoxidable y un interior pintado para una fácil limpieza y una apariencia comercial.
- Rejilla de cerámica sellada para una fácil limpieza.
- Enlistado en TUV



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292