

**Печь конвекционная Arach Cook  
Line AB10QT**



(Цена со склада в г.Москва)

**489 834 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь Arach Cook Line AB10QT предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. В комплект поставки входят 4 листа для выпечки 600x400 мм и термошуп. Режимы приготовления: Только конвекция: 30 - 260 °С Конвекция + пар: 30 - 230 °С Только пар: 35 - 130 °С Программирование: Встроенная память на 120 программ (40 из предустановленных, 80 свободных для записи) 6 этапов приготовления в каждой программе  
Функции: Предварительный нагрев - достижение заданной температуры в камере перед началом процесса приготовления 1 уровень половинная загрузка полная загрузка Multilevel: All in - приготовление нескольких блюд одновременно All out - приготовление нескольких блюд к одному времени Дельта-Т - измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта Быстрое охлаждение - понижение температуры внутри камеры Регенерация

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Код товара                      | 35067             |
| Производитель                   | Arach Cook Line   |
| Страна производитель            | Италия            |
| Гарантия, мес                   | 12                |
| Источник энергии                | Электричество     |
| Диапазон температур, °С         | +30...+260        |
| Напряжение, в                   | 380               |
| Энергопотребление, кВт          | 15,7              |
| Ширина, мм                      | 937               |
| Глубина, мм                     | 827               |
| Высота, мм                      | 1211              |
| Материал корпуса                | Нержавеющая сталь |
| Количество уровней              | 10                |
| Материал рабочей камеры         | нержавеющая сталь |
| Управление                      | сенсорное         |
| Подключение к водопроводу       | есть              |
| Размер противней, мм            | 600x400           |
| Реверс вентилятора              | есть              |
| Противней в комплекте, шт       | 4                 |
| Пароувлажнение                  | инжекционное      |
| Вес нетто, кг                   | 135               |
| Вес в упаковке, кг              | 158,5             |
| Габариты в упаковке, мм (ШxDxB) | 960x1000x1340     |
| Статус в Москве                 | под заказ         |
| Стоимость доставки по Москве    | 1000              |

Расстойка Отложенный старт  
Особенности: Инжекторная система  
образования пара Ёмкостный TFT экран 5" с  
разрешением 800x480 Реверсивные моторы  
вентиляторов с 2 скоростями вращения USB-  
порт для импорта и экспорта программ  
готовки Данные HACCP можно выгружать на  
USB носитель Светодиодная подсветка  
встроена в дверцу Регулировка вытяжки с  
помощью воздушного клапана с  
электроприводом 2 программы  
автоматической мойки: лёгкая и  
интенсивная Функция ополаскивания без  
моющего средства