

**Пароконвектомат APACH AP6NDC  
COMPACT**



(Цена со склада в г.Москва)

**380 937 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Apach Cook Line AP6NDC COMPACT предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус и камера пароконвектомата изготовлены из нержавеющей стали.

Пароконвектомат Apach Cook Line AP6NDC серии Compact обладает всеми преимуществами стандартных пароконвектоматов, и, при этом, благодаря уменьшенным размерам, может быть использован на небольших кухнях.

Ручные режимы приготовления: конвекция 30-260°C смешанное приготовление конвекция+пар 30-230°C приготовление на пару 35-130°C Особенности:

Предусмотрена возможность сохранения до 99 программ. Каждая программа может содержать до 4 этапов приготовления В пароконвектомате используется реверсивный мотор вентилятора с 2 скоростями вращения Термошуп в стандартной комплектации Регулировка открытия вытяжки. Электронная регулировка уровня пароувлажнения Режим бесконечного времени приготовления Подсветка камеры галогеновой лампой  
Функции: предварительный нагрев;

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	38724
Производитель	Apach Cook Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	530
Глубина, мм	897
Высота, мм	755
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	58
Вес в упаковке, кг	71
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x930x1042
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термошуп
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

приготовление с Delta T; быстрое охлаждение камеры. !!! Для смягчения и декарбонизации водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.