

**Пароконвектомат APACH AP6.23NDC  
COMPACT**



(Цена со склада в г.Москва)

**357 941 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Apach Cook Line AP6.23NDC 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 AP6.23NDC 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 5 скоростями вращения. Термощуп в стандартной комплектации. Регулировка открытия вытяжки. Электронная регулировка уровня пароувлажнения. Режим бесконечного времени приготовления.

Подсветка камеры галогеновой лампой. Функции: предварительный нагрев; приготовление с Delta T; быстрое

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	38729
Производитель	Apach Cook Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	5,3
Ширина, мм	530
Глубина, мм	721
Высота, мм	755
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	80
Вес в упаковке, кг	100
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	590x880x930
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термощуп
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

охлаждение камеры. !!! Для смягчения и декарбонизации водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.