

Пароконвектомат APACH AP10T



(Цена со склада в г.Москва)

788 272 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Apach AP10T применяется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Особенности: 150 программ по 10 этапов приготовления Память на 250 дополнительных рецептов Возможность приготовления различных блюд одновременно Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) каждые 80 секунд Функция установки и регулировки влажности Функция регулировки вытяжки пара Функция автоматического предварительного нагрева (1 уровень / половинная загрузка / полная загрузка) Функция хранения блюд (при 70 °С после окончания приготовления) Функция регенерации 9 таймеров Сенсорная панель управления на базе Android (дисплей 7" с

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3456
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	16,1
Ширина, мм	920
Глубина, мм	840
Высота, мм	1255
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	120
Вес в упаковке, кг	140
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	870x1080x1450
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

разрешением 800x480) Диагностика
Встроенная автоматическая мойка USB-порт
Система НАССР Удаленный контроль через
Wi-Fi Дополнительные характеристики:
Количество скоростей вентилятора: 10 В
комплект поставки входят трехточечный
термошуп и 4 гасстроемкости GN 1/1
глубиной 20 мм. !!! Для смягчения и
декальцинирования водопроводной воды
рекомендуется приобрести водоумягчитель.