

Пароконвектомат APACH AP7T



(Цена со склада в г.Москва)

600 006 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Apach AP7T 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, опрокидывающуюся 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 °C после окончания приготовления). Функция регенерации. 9 таймеров. Сенсорная панель управления на базе Android (дисплей 7" с разрешением 800x480). Диагностика. Встроенная автоматическая мойка. USB-порт. Система НАССР. Удаленный контроль через

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3457
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,8
Ширина, мм	790
Глубина, мм	940
Высота, мм	920
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	107
Вес в упаковке, кг	132
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	860x1060x1120
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

Wi-Fi В комплект поставки входят
трехточечный термощуп и 3 гастроемкости
GN 1/1 глубиной 20 мм.