

## Пароконвектомат APACH AP5M



(Цена со склада в г.Москва)

**206 671 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

### ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Apach AP5M 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. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Особенности: Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) Термостат Функция регулировки влажности Таймер Дополнительные характеристики: Количество скоростей вентилятора: 2 Расстояние между уровнями, мм: 70

### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3459
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,8
Ширина, мм	920
Глубина, мм	840
Высота, мм	705
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	85
Вес в упаковке, кг	101
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1020x1040x805
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	2 гостроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000