

Пароконвектомат APACH AP7D



(Цена со склада в г.Москва)

248 894 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Apach AP7D 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, дверь - из двойного закаленного стекла. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Особенности: 99 программ по 3 этапа приготовления Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта) Функция установки и ручной регулировки влажности Функция регулировки вытяжки пара Функция предварительного нагрева Функция охлаждения камеры Встроенная автоматическая мойка Дополнительные характеристики: Количество скоростей вентилятора: 2 Расстояние между уровнями,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3492
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	865
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	102
Вес в упаковке, кг	121
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1020x1040x965
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

мм: 70 В комплект поставки входят термошуп и 3 гасстроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм. Опции (заказываются отдельно): USB-порт	
--	--