

Пароконвектомат APACH AP7M газ



(Цена со склада в г.Москва)

244 629 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Apach AP7M газ 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.

Особенности: Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) Термостат Функция регулировки влажности Таймер Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой

Дополнительные характеристики:

Количество скоростей вентилятора: 2

Расстояние между уровнями, мм: 70 Газовая

мощность: 16 кВт !!! Для смягчения и

декальцинирования водопроводной воды

рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18463
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	газ
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,6
Ширина, мм	870
Глубина, мм	770
Высота, мм	880
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x970x980
Вес нетто, кг	130
Вес в упаковке, кг	142
Комплектация	3 гостроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно