

**Пароконвектомат APACH AP6D
Compact**



(Цена со склада в г.Москва)

313 563 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат APACH AP6D Compact предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Пароконвектомат AP6D серии Compact обладает всеми преимуществами стандартных пароконвектоматов, и, при этом, благодаря уменьшенным размерам, может быть использован на небольших кухнях.

Дополнительные характеристики: Вместимость: 6х GN 1/1 глубиной 40 мм / 4х GN 1/1 глубиной 65 мм
Количество скоростей вентилятора: 2 !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18464
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	530
Глубина, мм	842
Высота, мм	730
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Вес нетто, кг	93
Вес в упаковке, кг	98
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x930x1042
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термошуп
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000