

**Пароконвектомат APACH AP10D
Compact**



(Цена со склада в г.Москва)

397 811 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат APACH AP10D Compact предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Пароконвектомат AP10D серии Compact обладает всеми преимуществами стандартных пароконвектоматов, и, при этом, благодаря уменьшенным размерам, может быть использован на небольших кухнях.

Особенности: Корпус из нержавеющей стали Камера с закругленными углами для легкой чистки Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) Электронная панель управления 99 программ по 3 этапа приготовления Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта) Функция предварительного нагрева Функция охлаждения камеры Дверь с двойным закаленным стеклом Подсветка камеры галогеновой

Дополнительные характеристики: Вместимость: 10x GN 1/1 глубиной 40 мм / 6x GN 1/1 глубиной 65 мм Количество скоростей вентилятора: 2 !!! Для

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18465
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	14
Ширина, мм	530
Глубина, мм	842
Высота, мм	910
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	115
Вес в упаковке, кг	120
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x1042x1110
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термошуп
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

смягчения и декарльцинирования
водопроводной воды рекомендуется
приобрести водоумягчитель.