

**Пароконвектомат APACH AP10M
Compact**



(Цена со склада в г.Москва)

353 463 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат APACH AP10M Compact предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Пароконвектомат AP10M серии Compact обладает всеми преимуществами стандартных пароконвектоматов, и, при этом, благодаря уменьшенным размерам, может быть использован на небольших кухнях. Особенности: Корпус изготовлен из нержавеющей стали Камера с закругленными углами для легкой чистки Инжекторный тип образования пара Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) Электромеханическая панель управления функция ручной регулировки влажности Функция регулировки вытяжки пара Дверь с двойным закаленным стеклом Подсветка камеры галогеновой лампой

Дополнительные характеристики:
Вместимость: 10х GN 1/1 глубиной 40 мм / 6х GN 1/1 глубиной 65 мм !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18466
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	электромеханическое
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