

**Пароконвектомат APACH AP6.23M
Compact**



(Цена со склада в г.Москва)

274 372 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат APACH AP6.23M Compact предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Пароконвектомат AP6.23M 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 Электромеханическая панель управления Дверь с двойным закаленным стеклом Подсветка камеры галогеновой лампой

Дополнительные характеристики:
Вместимость: 60х GN 2/3 глубиной 40 мм / 4х GN 2/3 глубиной 65 мм !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18467
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	5,3
Ширина, мм	530
Глубина, мм	740
Высота, мм	730
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 2/3 (354х325)
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630х940х930
Вес нетто, кг	80
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	85
Комплектация	термошуп
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700