

Пароконвектомат APACH AP6.23D
Compact



(Цена со склада в г.Москва)

305 875 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

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

Пароконвектомат AP6.23D 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 Дверь с двойным закаленным стеклом Подсветка камеры галогеновой лампой Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта) Функция предварительного нагрева Функция охлаждения камеры 99 программ по 3 этапа приготовления

Дополнительные характеристики: Вместимость: 6х GN 2/3 глубиной 40 мм / 4х GN 2/3 глубиной 65 мм Количество скоростей вентилятора: 2 !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18468
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	электронное
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x940x930
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

приобрести водоумягчитель.	
----------------------------	--