

**Пароконвектомат Apach Cook Line  
AP10QT**



(Цена со склада в г.Москва)

**488 873 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Apach Cook Line AP10QT предназначен для приготовления широкого ассортимента кулинарных изделий, а также для выпечки и разогрева уже готовой продукции. Сочетает в себе сразу несколько видов устройств, предназначенных для тепловой обработки продуктов, что позволяет существенно экономить финансы и занимаемую площадь на кухне. Рекомендуется к применению в ресторанах, кафе, пекарнях и других учреждениях общественного питания.

Программирование: • Встроенная память на 120 программ — 40 предустановленных, 80 свободных • До 6 этапов приготовления в каждой программе • Функции: • Дельта-Т — измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта • Предварительный нагрев — достижение заданной температуры в камере перед началом процесса приготовления • Быстрое охлаждение — понижение температуры внутри камеры • Приготовление нескольких блюд к одному времени • Мультитаймер • Регенерация • Отложенный старт  
Особенности: • Вентиляторы с возможностью реверсивного вращения •

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Код товара                      | 26507                    |
| Производитель                   | Apach Cook Line          |
| Страна производитель            | Италия                   |
| Гарантия, мес                   | 12                       |
| Источник энергии                | Электричество            |
| Напряжение, в                   | 380                      |
| Энергопотребление, кВт          | 15,7                     |
| Ширина, мм                      | 935                      |
| Глубина, мм                     | 840                      |
| Высота, мм                      | 1220                     |
| Количество уровней              | 10                       |
| Тип парообразования             | инжекционный             |
| Управление                      | электронное              |
| Размер противней, мм            | GN 1/1 или 600x400       |
| Реверс вентилятора              | есть                     |
| Вес нетто, кг                   | 151                      |
| Вес в упаковке, кг              | 171                      |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 1035x1040x1320           |
| Упаковка                        | гофрокороб на поддоне    |
| Комплектация                    | 4 гострёмкости GN 1/1-20 |
| Статус в Москве                 | под заказ                |
| Стоимость доставки по Москве    | 1000                     |

2 скорости вращения вентиляторов • Термощуп позволяет определять температуру внутри продукта • Электронная регулировка пароувлажнения • Сенсорная панель управления на базе FreeRTOS • емкостный экран 5" с разрешением 800×480 • Галогеновая лампа для освещения камеры • Регулировка вытяжки при помощи воздушного клапана с электроприводом • Встроенная автоматическая мойка (3 режима для разных степеней загрязнения) • USB-разъем (для импорта и экспорта программ готовки)

Характеристики Расстояние между уровнями, мм: 80 !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.