

**Пароконвектомат Arach Cook Line  
AP5QM**



(Цена со склада в г.Москва)

**250 574 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Arach Cook Line AP5QM предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

Особенности: Камера с улучшенной циркуляцией воздуха  
Высокопроизводительный вентилятор  
Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) Функция регулировки влажности Термостат Таймер от 0 до 120 минут Мотор с увеличенным коленчатым валом и более длительным сроком службы Направляющие без винтов Глубокая емкость, предотвращающая перелив воды  
Дополнительные характеристики:  
Количество скоростей вентилятора: 2 !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	28329
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+285
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	937
Глубина, мм	821
Высота, мм	715
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	85
Вес в упаковке, кг	101
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1035x1040x805
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	2 гостроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000