

**Пароконвектомат Arach Cook Line
AP10QM**



(Цена со склада в г.Москва)

427 367 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Arach Cook Line AP10QM 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	28330
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+285
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,7
Ширина, мм	937
Глубина, мм	821
Высота, мм	1211
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	133
Вес в упаковке, кг	149
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1035x1040x1320
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	4 гостроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000