

**Пароконвектомат APACH AP6M
Compact**



(Цена со склада в г.Москва)

294 185 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат APACH AP6M Compact предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Пароконвектомат AP6M 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 Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) Электромеханическая панель управления функция ручной регулировки влажности Функция регулировки вытяжки пара Дверь с двойным закаленным стеклом Подсветка камеры галогеновой лампой

Дополнительные характеристики:
Вместимость: 6x GN 1/1 глубиной 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31719
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	530
Глубина, мм	896
Высота, мм	755
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	93
Вес в упаковке, кг	98
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x1042x930
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термошуп
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000