

**Пароконвектомат APACH AP6ND  
Compact**



(Цена со склада в г.Москва)

**370 341 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат APACH AP6ND Compact предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена новой цифровой панелью управления 2,4' дюйма, термощупом и автоматической мойкой.

Пароконвектомат AP6ND серии Compact обладает всеми преимуществами стандартных пароконвектоматов, и, при этом, благодаря уменьшенным размерам, может быть использован на небольших кухнях.

Дополнительные характеристики: Вместимость: 6x GN 1/1 глубиной 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм  
Количество скоростей вентилятора: 5 !!!  
Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	32115
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	530
Глубина, мм	897
Высота, мм	755
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	цифровое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Вес нетто, кг	93
Вес в упаковке, кг	98
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x1010x1020
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термощуп
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000