

**Пароконвектомат Arach Cook Line
AP5QD**



(Цена со склада в г.Москва)

340 143 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Arach Cook Line AP5QD с автоматической мойкой предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры светодиодная, вмонтированная в дверь. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла. Особенности: 99 программ по 3 этапа приготовления Инжекторный тип образования пара Камера с улучшенной циркуляцией воздуха и более высоким профилем дна для автомойки Высокопроизводительный двухскоростной вентилятор Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта) Электронная регулировка уровня пароувлажнения Функция регулировки вытяжки пара Функция предварительного нагрева Функция охлаждения камеры Встроенная автоматическая мойка Мотор с увеличенным коленчатым валом и более длительным сроком службы Направляющие без винтов Глубокая емкость, предотвращающая перелив воды Опции (приобретаются дополнительно): USB-порт !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33246
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	937
Глубина, мм	821
Высота, мм	715
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекторный
Управление	цифровое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	90
Вес в упаковке, кг	110
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1020x970x850
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	GN 1/1-20 2 шт
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000