

Пароконвектомат Arach Cook Line
AP10QD



(Цена со склада в г.Москва)

470 287 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Arach Cook Line AP10QD 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33247
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,7
Ширина, мм	937
Глубина, мм	821
Высота, мм	1211
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекторный
Управление	цифровое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	135
Вес в упаковке, кг	155
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1020x970x1340
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	GN 1/1-20 4 шт
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

длительным сроком службы Направляющие
без винтов Глубокая емкость,
предотвращающая перелив воды Опции
(приобретаются дополнительно): USB-порт
!!! Для смягчения и декарцинирования
водопроводной воды рекомендуется
приобрести водоумягчитель.