Вернуться к товару Печь конвекционная Apach AD44M / помпа

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Apach AD44M / помпа

Цена: 106 609.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.2
Ширина	600
Глубина	660
Высота	580
Вес (без упаковки)	36
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	45
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 285 °C

Конвекционная печь **Apach AD44M** с помпой - идеальное решение для заведений, где нет возможности подвести воду. Предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. Встроенная помпа позволяет подавать воду для функции пароувлажнения, используя для этого любую подходящую емкость. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 4 листа для выпечки размером 470x340 мм.

Особенности:

- С парообразованием
- Кнопка принудительного впрыска пара
- Помпа для забора воды из любой емкости
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 1
- Тип направляющих: 470x340 мм / GN 2/3
- Габариты в упаковке: 700x760x680 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз