Вернуться к товару Пароконвектомат Apach A1/6LD

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Apach A1/6LD

Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.4
Ширина	750
Глубина	755
Высота	690
Вес (без упаковки)	88
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 260

Фирменные функции

- сенсорная панель управления;

- возможность записи 99 программ по 4 шага в каждой;

- разъём USB (опция);

- функция отложенного запуска;

- функция предварительного разогрева;

- быстрое охлаждение рабочей камеры;

- двухскоростные вентиляторы реверсивного действия;

- термощуп для измерения температуры внутри продукта;

- «Дельта-Т» - технология для качественного приготовления больших кусков мяса или рыбы;

- корпус и варочная камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304;

- дверца из двойного огнеупорного стекла;

- ручной душ для ополаскивания камеры;

- система автоматической мойки (опция).

Apach A1/6LD – пароконвектомат итальянского производства, который подойдёт для использования на кухне заведения общественного питания с небольшим или средним числом посадочных мест.

- Исключительная равномерность распределения потоков воздуха в рабочей камере достигается за счёт применения продвинутой электронной системы управления и высокомощного 2-скоростного вентилятора с реверсивной подачей. Вы можете быть уверены в стабильном качестве готовки на любом из уровней.
- Вам не нужно каждый раз устанавливать одни и те же настройки – в память пароконвектомата можно записать до 99 процессов по 4 этапа в каждом. Кроме того, опционально устанавливаемый USB-порт позволяет закачивать и использовать на своей кухне готовые рецепты.
- В данной модели используется инжекторный парогенератор, который готов наполнять рабочую камеру влагой с самого момента включения пароконвектомата. Чистый насыщенный пар позволяет существенно расширить ассортимент вашего меню.
- В комплект поставки входит термощуп, при помощи которого можно контролировать процесс готовки с высокой точностью: на дисплее сенсорной панели управления будет отображаться температура блюда «изнутри».

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз