



Пароконвектомат Arach A1/6HD-E



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.4
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 гостроемкости/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).

Электрический инжекторный пароконвектомат Arach A1/6HD-E – небольшая по габаритам производительная модель, которая заменит десятки наименований теплового оборудования на вашей кухне, а также позволит сэкономить на оплате счетов за воду и электричество.

- Данная модель имеет рабочую камеру с 6 уровнями направляющих, отстоящих друг от друга на 70 мм, совместимых с профессиональными gastronorm-габаритами GN 1/1 (530x325 мм). Кроме того, в комплект поставки входят две решётки, которые также могут использоваться для приготовления различных блюд.
- Удобная система управления позволяет быстро настраивать требуемые параметры и менять их в ходе процесса готовки. Для регулировки температуры, влажности, выбора программ и доступа к другим функциям можно использовать сенсорный диск, реагирующий на лёгкое прикосновение пальца.
- Максимальная температура рабочей камеры – 260 градусов. Равномерность распределения воздушных потоков обеспечивает мощный реверсивный вентилятор, имеющий две скорости. Для понижения числа оборотов можно воспользоваться соответствующей кнопкой на панели – это может быть весьма актуальным при приготовлении деликатных блюд.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз