Вернуться к товару Пароконвектомат Apach A1/10HD-E

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Apach A1/10HD-E

Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	18.6
Ширина	750
Глубина	755
Высота	970
Вес (без упаковки)	108
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	120
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).

Электрический инжекторный пароконвектомат Apach A1/10HD-E изготовлен на современном итальянском предприятии, гарантирующем высокое качество оборудования, предлагаемого по разумной цене.

- Современный мощный парогенератор инжекторного типа в течение считанных мгновений наполняет рабочую камеру высококачественным насыщенным паром. Требуемый уровень влажности легко настроить при помощи сенсорной панели управления. Оборудование может также работать в комбинированном режиме – «пар+конвекция».
- Вы можете использовать для приготовления блюд предустановленные в память технологические процессы, разобраться с которыми поможет удобное русифицированное меню пароконвектомата. Кроме того, можно закачать дополнительные рецепты через USB-разъём, который устанавливается опционально.
- Для осуществления точного контроля над процессом приготовления рекомендуется пользоваться термощупом, который входит в комплект поставки. Этот девайс внедряется в продукт и измеряет температуру изнутри. Все данные отображаются на дисплее сенсорной панели. Кроме того, можно настроить оборудование на выключение при достижении требуемой температуры.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз