



## Пароконвектомат Arach A1/20LD



**Цена: 0.00 руб.**

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Подключение                | 380 В            |
| Количество уровней         | 20               |
| Способ образования пара    | инжектор         |
| Мощность                   | 25               |
| Ширина                     | 860              |
| Глубина                    | 910              |
| Высота                     | 1810             |
| Вес (без упаковки)         | 246              |
| Страна-производитель       | Италия           |
| Гарантия                   | 12 мес.          |
| Категория                  | Пароконвектоматы |
| Расстояние между уровнями  | 70               |
| Вес (с упаковкой)          | 258              |
| 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;
- разъем 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).

Пароконвектомат Arach A1/20LD – электрическая инжекторная модель, которая гарантирует высокое качество обработки продуктов даже при максимальной загрузке.

- Рабочая камера пароконвектомата вмещает до 20 гастрорёмок GN 1/1 (530x325 мм), что позволяет рассчитывать на приготовление 150-300 порций в день. Для удобства обслуживания банкетов и прочих мероприятий можно воспользоваться входящей в комплект поставки загрузочной тележкой.
- Данная модель может готовить в автономном режиме: достаточно выбрать любой из установленных заранее рецептов при помощи русифицированного меню сенсорной панели управления. Не менее просто осуществляется и «ручная» настройка оборудования – регулировка времени, температуры, скорости вращения вентиляторов и влажности.
- Широкие возможности даёт использование термощупа, который измеряет температуру внутри продукта. Так, функция «Дельта-Т» позволяет соблюдать заданную разницу температур между рабочей камерой и готовящимся блюдом.
- Процесс ежедневной очистки упрощает использование встроенного ручного душа. Имеется возможность дополнительной комплектации пароконвектомата функцией автомойки.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз