ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Конвекционная печь Apach A2/10HD-E

Цена: 0.00 руб.

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).

Конвекционная печь Apach A2/10HD-E – это эффективный инструмент в руках профессионального пекаря или кондитера, отличный способ повысить популярность вашего заведения, разнообразив ассортимент свежими изделиями из теста собственного приготовления.

- Рабочая камера вмещает до 10 противней размера 400x600 мм, расстояние между направляющими, выполненными из нержавеющей стали, составляет 70 мм. При этом мощная система реверсивной вентиляции с максимальной равномерностью распределяет потоки горячего воздуха по всему внутреннему объёму, гарантируя тщательное пропекание на всех уровнях.
- Нет необходимости в ежедневной настройке конвекционной печи на выполнение типичных задач: любой свой фирменных рецепт вы можете занести в память, которая вмещает до 99 процессов, состоящих из 4 этапов. После этого даже самые сложные изделия можно будет выпечь при помощи нескольких лёгких прикосновений к сенсорной панели.
- Для облегчения процедуры ежедневного ухода за оборудованием в комплект поставки включён ручной душ. Кроме того, имеется опциональная возможность установки автоматической мойки: это позволит вам сохранить своё время и сэкономить на использовании моющих средств.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз