Вернуться к товару Печь конвекционная Apach A9/7DHS

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

Печь конвекционная Apach A9/7DHS

Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Мощность	9.3
Ширина	920
Глубина	760
Высота	850
Вес (без упаковки)	90
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	100
Управление	электромеханическое
Размеры камеры	660x420x600 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 0 до 270 °C

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 A9/7DHS – это итальянское качество за очень разумные деньги. Данная модель позволит вам заниматься выпуском простой выпечки с минимальными затратами.

- Рабочая камера оснащена 7 уровнями направляющих, расстояние между которыми составляет 75 мм. Направляющие изготовлены из нержавеющей стали и имеют съёмную конструкцию. Кроме того, их можно использовать как для установки пекарских поддонов 400x600 мм, так и для работы со стандартными гастроёмкостями.
- Простая электромеханическая панель управления даёт возможность регулировать температуру, активировать ручное увлажнение изделий, а также настраивать таймер. Кроме того, имеется функция быстрого охлаждения рабочей камеры печи.
- Дверь закрывается магнитным замком, двойное закалённое стекло обеспечивает превосходный визуальный контроль над процессом выпекания и способствует сохранению тепла. Рабочая камера подсвечивается изнутри.
- Оборудование сделано из высококачественной нержавеющей стали, что обеспечивает ему продолжительный срок службы. Для подключения необходимо наличие промышленной трёхфазной электросети с напряжением 380 вольт. Максимальная потребляемая мощность не превышает 9,3 кВт.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз