



Пароконвектомат Arach AP5M



Цена: 236 546.00 руб.

Подключение	380 В
Подключение	220 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.8
Ширина	920
Глубина	840
Высота	705
Вес (без упаковки)	85
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	101
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 285 °C

Пароконвектомат **Arach AP5M** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 2 gastronorm GN 1/1 глубиной 20 мм.

Особенности:

- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 1020x1040x805 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз