Вернуться к товару Печь конвекционная Apach AB6D

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Печь конвекционная Apach AB6D

**Цена: 0.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 380 В |
| **Подключение** | 220 В |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Мощность** | 10.8 |
| **Ширина** | 920 |
| **Глубина** | 840 |
| **Высота** | 865 |
| **Вес (без упаковки)** | 101 |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Конвекционные печи |
| **Расстояние между уровнями** | 80 |
| **Вес (с упаковкой)** | 121 |
| **Управление** | электронное |
| **Пароувлажнение** | Да |
| **Подключение к воде** | Да |
| **Помпа** | Да |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Автомойка** | Есть |
| **Температурный режим** | от 0 до 260 °C |

Печь конвекционная Apach AB6D подходит для выпекания хлебобулочных изделий и приготовления горячих мясных и рыбных блюд. Инжекторная печь Apach имеет 6 уровней, что станет оптимальным решением для заведения общественного питания.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз