



Пароконвектомат Apach A1/4LD



Цена: 0.00 руб.

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 Apach A1/4LD – итальянская модель, которую можно отнести к классу «мини»: компактное

оборудование с габаритными размерами 750x755x550 мм и небольшой рабочей камерой, позволяющей готовить около 20-50 порций в день.

- Современная интуитивно понятная сенсорная панель делает управление пароконвектоматом простым и комфортным – для запуска процесса или изменения настроек достаточно лёгкого прикосновения. На дисплее отображаются все необходимые для контроля параметры.
- В данной модели можно одновременно готовить в 4 стандартных гастроёмкостях GN 1/1 (530x325 мм). Внутри камеры потоки воздуха равномерно распределяются мощным вентилятором, имеющим функцию реверсивного хода.
- Память пароконвектомата позволяет сохранить 99 программ готовки (по 4 шага в каждой из них). Имеется функция отложенного запуска, позволяющая запрограммировать машину на автоматическое начало работы в заданное время.
- Данная модель питается от обычной бытовой электросети с напряжением 220 вольт, что упрощает её монтаж. Для парогенерации используется инжектор, поэтому для подключения к водопроводу обязательно необходим фильтр-смягчитель.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз