



Пароконвектомат Arach A1/10HD GAS



Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	21
Ширина	750
Глубина	755
Высота	1030
Вес (без упаковки)	118
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	130
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 260

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).

Газовый инжекторный пароконвектомат Arach A1/10HD-GAS рассчитан на приготовление 100-150 порций в день. Это качественная и надёжная модель, которая позволит вам повысить эффективность работы кухни и сэкономить на оплате счетов за электричество.

- Рабочая камера пароконвектомата выполнена из пищевой нержавеющей стали. Все углы закруглены, что делает максимально простой ежедневную процедуру очистки. Визуальный контроль над процессом приготовления пищи осуществляется сквозь двойное закалённое стекло дверцы.
- Сенсорная панель управления имеет интуитивно понятный интерфейс: все клавиши снабжены картинками-пиктограммами, кроме того, меню полностью русифицировано. Встроенная книга рецептов позволяет вкусно готовить даже сотрудникам без квалификации, имеется также возможность вносить в память машины до 99 процессов по 4 шага в каждом.
- Функция отложенного пуска – удобная опция, если необходимо запланировать приготовление блюда к определённому сроку. Кроме того, пароконвектомат можно настроить на выключение по достижению блюдом заданной температуры – для наиболее точного результата рекомендуется использовать входящий в комплект термощуп.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз