



## Пароконвектомат Arach A1/20HD-E



Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	37
Ширина	860
Глубина	910
Высота	1810
Вес (без упаковки)	246
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	273
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1

**Цена: 487 824.00 руб.**

### 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).

Газовый инжекторный пароконвектомат Arach A1/20HD-E – это вместительная 20-уровневая рабочая камера, которая нагревается быстро и равномерно самым экономным из возможных способом.

- Для приготовления различных типов продуктов в память пароконвектомата заранее занесены проверенные опытными шеф-поварами рецепты. При этом вы можете создать личную «поваренную книгу»: имеется возможность записи до 99 процессов, состоящих из 4 этапов.
- Необычайно эргономичная и интуитивно понятная сенсорная панель делает управление пароконвектоматом простым и комфортным. Все сообщения, которые отображаются на дисплее, русифицированы.
- Встроенные функции позволяют осуществлять предварительный прогрев рабочей камеры, программировать отложенный старт, а также регулировать микроклимат в соответствии с поставленными задачами.
- Для осуществления контроля температуры внутри продукта имеется термощуп. В частности, с его помощью удобно готовить большие куски мяса или рыбы, пользуясь функцией «Дельта-Т».
- Рабочая камера имеет закруглённые углы, она легко отмывается при помощи моющих средств и встроенного ручного душа. Можно поручить этот процесс машине, заказав систему автоматической мойки.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз