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

Конвекционная печь Apach A2/4HD-E

Цена: 0.00 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).

Конвекционная печь Apach A2/4HD-E – это безграничные возможности для организации производства небольших

партий хлебобулочных изделий и кулинарной выпечки для небольших кафе, кондитерских и ресторанов.

- Рабочая камера печи рассчитана на установку 4 противней формата 400x600 мм. Расстояние между направляющими составляет 70 мм. Углы камеры, выполненной из пищевой нержавеющей стали, закруглены для упрощения процесса ежедневной очистки.
- Реверсивный вентилятор с двумя скоростями гарантирует равномерное пропекание изделий на всех уровнях. Настройка температуры и влажности производится с высокой точностью, для контроля можно использовать термощуп, который помещается непосредственно в выпечку.
- Сенсорная панель управления открывает доступ к многочисленным предустановленным рецептам, которые проверены опытными кондитерами и пекарями. Имеется возможность программирования собственных процессов и записи их в память машины.
- Компактная печь имеет превосходный дизайн, что позволяет разместить её непосредственно в торговом зале вашего заведения. Вид и аромат готовящейся выпечки послужит в качестве дополнительной рекламы вашей продукции.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз