ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Конвекционная печь Apach A2/16HD-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 A2/16HD-E – высокопроизводительное профессиональное оборудование для кондитерских, пекарен, а также заведений общественного питания, занимающихся изготовлением выпечки и десертов в больших объёмах.

- Интуитивно понятная эргономичная сенсорная панель с полностью русифицированным меню даёт возможность одним касанием активировать любую из многочисленных предустановленных программ. Кроме того, в вы можете записать в память машины до 99 рецептов по 4 шага в каждом – и в дальнейшем автоматика будет безукоризненно воспроизводить их по вашей команде.
- Чтобы прогреть печь до требуемой температуры, имеется специальная функция. Также есть возможность быстрого принудительного охлаждения камеры. А если вы желаете запланировать начало производства на определённое время – загрузите продукты и воспользуйтесь функцией отложенного запуска, настроив таймер на необходимое время.
- Конвекционная печь сделана в современном высокотехнологичном стиле, её дизайн станет украшением любого помещения – в том числе и торгового зала. Вид аппетитных булочек и десертов, подрумянивающихся на противнях, безусловно, возбудит дополнительный интерес клиентов.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз