



Пароконвектомат Arach Cook Line AP10D COMPACT



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	14
Ширина	530
Глубина	842
Высота	910
Вес (без упаковки)	115
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	120
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 0 до 270 °C

Цена: 437 356.00 руб.

Пароконвектомат **Arach Cook Line AP10D COMPACT** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входит термощуп. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- 99 программ по 4 этапа приготовления
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция ΔТ (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Функция предварительного нагрева

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 10x GN 1/1 глубиной 40 мм / 6x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 630x1042x1110 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Встроенная автоматическая мойка



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз