



Пароконвектомат Arach AP5.23QM



Цена: 184 605.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	5.4
Ширина	700
Глубина	715
Высота	630
Вес (без упаковки)	55
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	64
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 60 до 265 °C

Пароконвектомат **Arach AP5.23QM** 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 входят 2 gastronorm GN 2/3 глубиной 20 мм.

Особенности:

- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха
- Высокопроизводительный вентилятор
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут
- Мотор с увеличенным коленчатым валом и более длительным сроком службы
- Направляющие без винтов
- Глубокая емкость, предотвращающая перелив воды

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 800x915x800 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз