



Пароконвектомат Arach AP5.23QD



Цена: 233 099.00 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	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 260 °C

Пароконвектомат **Arach AP5.23QD** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры светодиодная, вмонтированная в дверь. 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 и термощуп.

Особенности:

- 99 программ по 3 этапа приготовления
- Инжекторный тип образования пара
- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха и более высоким профилем дна для автомойки
- Высокопроизводительный вентилятор
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Функция регулировки вытяжки пара
- Функция предварительного нагрева
- Функция охлаждения камеры
- 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

Опции (заказываются отдельно):

- Встроенная автоматическая мойка
- USB-порт



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз