Вернуться к товару Пароконвектомат Apach AP10QM

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Apach AP10QM



Цена: 429 973.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.7
Ширина	937
Глубина	827
Высота	1211
Вес (без упаковки)	133
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	149
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 60 до 265 °C

Пароконвектомат **Apach AP10QM** 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 4 гастроемкости GN 1/1 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: 1035x1040x1320 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз