



Пароконвектомат Apach AP20QD



Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	28.5
Ширина	1051
Глубина	934
Высота	1900
Вес (без упаковки)	290
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	310
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 260 °C

Цена: 1 035 989.00 руб.

Пароконвектомат **Apach AP20QD** 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 тележка на 20 gastronorm размером GN 1/1 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 ΔТ (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Функция регулировки вытяжки пара
- Функция предварительного нагрева
- Функция охлаждения камеры
- Встроенная автоматическая мойка

- 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: 1250x1140x2100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- USB-порт



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз