



## Печь конвекционная Apach AD46M



**Цена: 157 000.00 руб.**

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.7
Ширина	800
Глубина	700
Высота	580
Вес (без упаковки)	53
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	66
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 285 °С

Конвекционная печь **Apach AD46M** предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста 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 листа для выпечки размером 600x400 мм.*

### Особенности:

- Инжекторный тип образования пара
- Кнопка принудительного впрыска пара
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)

### Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 1
- Габариты в упаковке: 900x800x660 мм



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз