



Печь конвекционная Arach AD46D



Цена: 179 710.00 руб.

Подключение	380 В
Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.7
Ширина	800
Глубина	700
Высота	580
Вес (без упаковки)	54
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	67
Управление	электронное
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 260 °С

Конвекционная печь **Arach AD46D** 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:

- 99 программ по 3 этапа приготовления
- Инжекторный тип образования пара
- Переключатель режимов работы вентилятора
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Функция предварительного нагрева

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 1
- Габариты в упаковке: 900x800x680 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз