



Пароконвектомат Arach AP6ND COMPACT



Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7
Ширина	530
Глубина	897
Высота	755
Вес (без упаковки)	58
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	71
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 270

Цена: 387 868.00 руб.

Пароконвектомат **Arach AP6ND COMPACT** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговл и пищевых производствах. Управление при помощи цифровой панели с дисплеем 2.4".

В комплекте термощуп.

Технические характеристики:

- Вместимость: 6x GN 1/1 глубиной 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество скоростей вентилятора: 5
- Габариты в упаковке: 630x930x1042 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз