



Пароконвектомат АТЕSY АПК-10-1/1-И РУБИКОН



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19
Ширина	845
Глубина	780
Высота	1000
Вес (без упаковки)	115
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 270 °C

Пароконвектомат АТЕSY АПК-10-1/1-И РУБИКОН предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена пленочной клавиатурой, наружным зондом для измерения температуры продукта и ручным душем с регулировкой струи. Дверца выполнена из двойного стекла.

Режимы приготовления:

- Режим обработки горячим воздухом: от 30 до 270 °C
- Режим обработки паром: от 30 до 270 °C

Особенности:

- Гигиеничная рабочая камера с закругленными углами
- Система быстрого охлаждения рабочей камеры
- Система охлаждения слива воды в канализацию
- Одноходовой механизм открывания дверцы с воздушной прослойкой
- Основной и дверной водосборники
- Ручной механизм открывания / закрывания заглушки рабочей камеры
- Подсветка

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на gastronorm: 5 кг
- Расход воды при работе в течение часа: не более 2 л/ч.
- Давление воды в системе: от 1 до 6 кгс/см²
- Номинальное напряжение на ТЭНе: 220 В
- Внутренние размеры камеры: 620x435x760 мм

- Габариты с ручкой: 945x845x1000 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз