Вернуться к товару Пароконвектомат Apach AP6D COMPACT

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Apach AP6D COMPACT

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7
Ширина	530
Глубина	842
Высота	730
Вес (без упаковки)	93
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	98
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 270 °C

Цена: 344 469.00 руб.

Пароконвектомат **Apach AP6D COMPACT** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки входит термощуп.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6x GN 1/1 глубиной 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 630x930x1042 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз