Вернуться к товару Пароконвектомат Apach AP7MHS 2S

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Apach AP7MHS 2S



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.3
Ширина	920
Глубина	760
Высота	850
Вес (без упаковки)	90
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	100
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 270 °C

Пароконвектомат Apach AP7MHS 2S предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов 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 входит 1 решетка GN 1/1.

Особенности:

- 3 автоматических режима регулирования влажности/температуры:
  - жар (температура и влажность регулируются без ограничений
  - пар (влажность установлена автоматически на 100%, возможно регулирование, установка температуры автоматически ограничена - не более 135 °C)
  - жар/пар (влажность установлена автоматически на 30%, возможно регулирование, установка температуры регулируется без ограничений)
- Ручной выпуск пара
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция охлаждения камеры
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин. с шагом 5 мин.)
- Режим бесконечного времени

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Скорость вентилятора:
    - Стандартная: 2800 об/мин.
    - Пониженная: 1400 об/мин.
- Габариты в упаковке: 1020x960x1050 мм


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз