



Пароконвектомат Apach AP10QNDCG



Цена: 785 973.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	0.58
Ширина	939
Глубина	868
Высота	1321
Вес (без упаковки)	164
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	178
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **Apach AP10QNDCG** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производства для обжарки, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов питания. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2,4", 2 скоростями, 3 вентиляторами и открыванием двери справа налево. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: 260 °C
- Газовая мощность: 20 кВт
- Размеры камеры: 660x486x948 мм
- USB для загрузки обновлений программного обеспечения и новых рецептов
- Кнопки быстрого доступа к 6 программам
- Функция Dry Pro, которая позволяет быстро выводить влагу из камеры



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз