



Пароконвектомат Apach AP7T



Цена: 609 692.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.8
Ширина	790
Глубина	942
Высота	923
Вес (без упаковки)	107
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	124
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 0 до 260 °С

Пароконвектомат **Apach AP7T** 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. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 gastronorm GN 1/1 глубиной 20 мм и трехточечный термощуп.

Особенности:

- Сенсорная панель управления на базе Android
- 150 программ по 10 этапа приготовления
- Память на 250 дополнительных рецептов
- Возможность приготовления различных блюд одновременно
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) каждые 80 секунд
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Цифровая регулировка пароувлажнения
- Функция регулировки вытяжки пара
- Функция автоматического предварительного нагрева (1 уровень / половинная загрузка / полная загрузка)
- Функция хранения блюд (при 70 °С после окончания приготовления)
- Функция регенерации
- 9 таймеров
- Диагностика
- Встроенная автоматическая мойка
- USB-порт
- Система HACCP

- Удаленный контроль через Wi-Fi

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 10
- Диагональ дисплея: 7"
- Расширение дисплея: 800x480
- Габариты в упаковке: 920x1080x1070 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз