



Пароконвектомат Arach A1/20HD GAS



| | |
|---------------------------|------------------|
| Подключение | газ |
| Количество уровней | 20 |
| Способ образования пара | инжектор |
| Мощность | 37 |
| Ширина | 860 |
| Глубина | 910 |
| Высота | 1880 |
| Вес (без упаковки) | 248 |
| Страна-производитель | Италия |
| Гарантия | 12 мес. |
| Категория | Пароконвектоматы |
| Расстояние между уровнями | 70 |
| Вес (с упаковкой) | 276 |
| Управление | электронное |
| Тип gastronorm/противня | GN 1/1 |
| Автомойка | Нет |
| Температурный режим | от 0 до 260 |

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Arach A1/20HD GAS 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 входят 5 решеток GN 1/1, термощуп, душ и тележка.

Особенности:

- Сенсорная панель управления
- 200 программ по 4 этапа приготовления
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция отсрочки старта
- Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Функция предварительного нагрева

- Функция охлаждения камеры

Дополнительные характеристики:

- Напряжение: 220 В
- Мощность:
 - Газовая: 36 кВт
 - Электрическая: 1 кВт
- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 960x1110x2080 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Встроенная автоматическая мойка
- USB-порт
- Система НАССР



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз