

Коммерческое предложение от 18.05.2024

Пароконвектомат Apach A1/10LD/ автоматика

Цена с НДС: 499 686 руб.

Артикул: **240935**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 0 до 260
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.6
Ширина, мм	750
Глубина, мм	755
Высота, мм	970
Вес (без упаковки), кг	108
Вес (с упаковкой), кг	120

Пароконвектомат [Apach A1/10LD](#) 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 3 решетки GN 1/1, термошуп и душ.

Особенности:

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

- Функция охлаждения камеры
- Встроенная автоматическая мойка

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 850x955x1170 мм

Опции (заказываются отдельно):

- USB-порт
- Система НАССР

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.