

Описание товара Пароконвектомат Arach

AP5.23QD



Описание

Пароконвектомат **Arach AP5.23QD** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры светодиодная, вмонтированная в дверь. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 2 гостроемкости GN 2/3 глубиной 20 мм и термощуп.

Особенности:

- 99 программ по 3 этапа приготовления
- Инжекторный тип образования пара
- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха и более высоким профилем дна для автомойки
- Высокопроизводительный вентилятор
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Функция регулировки вытяжки пара
- Функция предварительного нагрева
- Функция охлаждения камеры
- Мотор с увеличенным коленчатым валом и более длительным сроком службы
- Направляющие без винтов
- Глубокая емкость, предотвращающая перелив воды

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 800x915x800 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Встроенная автоматическая мойка
- USB-порт

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип габаритности	GN 2/3
Размер габаритности (наруж./внутр.)	352x325 / 329x300 мм
Панель управления	электронная
Термощуп	Да
Температурный режим	от 0 до 260 °С
Мощность	5.4 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	715 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	55 кг
Вес (с упаковкой)	64 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.