

Коммерческое предложение от 01.09.2024

Пароконвектомат Arach Cook Line AP10D COMPACT

Цена с НДС: 437 356 руб.

Артикул: **475351**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	530
Глубина, мм	842
Высота, мм	910
Вес (без упаковки), кг	115
Вес (с упаковкой), кг	120

Пароконвектомат [Arach Cook Line AP10D COMPACT](#) 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 входит термощуп. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- 99 программ по 4 этапа приготовления
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция ΔТ (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Функция предварительного нагрева

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 10х GN 1/1 глубиной 40 мм / 6х GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 630х1042х1110 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Встроенная автоматическая мойка

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.