

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Пароконвектомат Arach AP5.23QD

Цена с НДС: 209 401 руб.

Артикул: **550887**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип гостроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.4
Ширина, мм	700
Глубина, мм	715
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	55
Вес (с упаковкой), кг	64

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 ΔТ (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

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

Цены указаны с учетом НДС.