

Коммерческое предложение от 22.01.2025

Пароконвектомат Arach AP5QM

Цена с НДС: 276 337 руб.

Артикул: **234688**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 5 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 |
| Температурный режим, °C | от 60 до 265 |
| Управление | механическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 10.5 |
| Ширина, мм | 937 |
| Глубина, мм | 821 |
| Высота, мм | 715 |
| Вес (без упаковки), кг | 85 |
| Вес (с упаковкой), кг | 101 |

Пароконвектомат **Arach AP5QM** 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 2 габаритности GN 1/1 глубиной 20 мм.

Особенности:

- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха
- Высокопроизводительный вентилятор
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут
- 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: 1035x1040x805 мм

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