

Коммерческое предложение от 21.11.2024

Пароконвектомат Apach AP5M

Цена с НДС: 230 300 руб.

Артикул: **807694**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 0 до 285
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.8
Ширина, мм	920
Глубина, мм	840
Высота, мм	705
Вес (без упаковки), кг	85
Вес (с упаковкой), кг	101

Пароконвектомат **Apach AP5M** 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 gastronorm GN 1/1 глубиной 20 мм.

Особенности:

- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 1020x1040x805 мм

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