

Коммерческое предложение от 05.04.2025

Пароконвектомат Apach AP10D

Цена с НДС: 428 357 руб.

Артикул: **140519**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °С	от 0 до 260
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.1
Ширина, мм	920
Глубина, мм	840
Высота, мм	1200
Вес (без упаковки), кг	135
Вес (с упаковкой), кг	153

Пароконвектомат [Apach AP10D](#) 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 4 габаритности GN 1/1 глубиной 20 мм и термощуп.

Особенности:

- 99 программ по 3 этапа приготовления
- 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
- Встроенная автоматическая мойка

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 1020x1040x1300 мм

Опции (заказываются отдельно):

- USB-порт

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

Цены указаны с учетом НДС.