

Пароконвектомат электрический Apach AP5M

Основные характеристики

Подключение	380 В, 220 В
Количество уровней	5
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип гастоёмкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гастоёмкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электрохимическая
Способ образования пара	инжектор
Температурный режим	от 60 до 265 °С
Мощность	10.8 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	840 мм
Высота	705 мм
Вес (без упаковки)	85 кг
Вес (с упаковкой)	101 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Пароконвектомат [Apach AP5M](#) представляет собой многофункциональное устройство, позволяющее готовить различные блюда на предприятиях общественного питания. При помощи пароконвектомата [Apach](#) можно готовить мясные, рыбные, овощные блюда, копченые деликатесы, выпекать хлебобулочные изделия. Все приготовленные блюда сохраняют свои полезные свойства, обладают непревзойденным вкусом и ароматом. Корпус пароконвектомата выполнен из нержавеющей стали, дверь изготовлена из двойного огнеупорного стекла. Углы рабочей камеры закруглены, что облегчает санитарно-гигиеническую чистку оборудования. Подсветка камеры осуществляется с помощью галогеновой лампы. В комплект поставки входят 2 гастоёмкости GN 1/1 глубиной 20 мм.

Особенности:

- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут
- Подключение к водопроводу
- Стандарт-Euroreap
- Автопроводчик дверей
- Температурный щуп
- Система автоматической очистки камеры
- Наличие конвекции
- Подсветка

Дополнительные характеристики:

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

** Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*