

Описание товара Пароконвектомат Arach AP10M

COMPACT



Описание

Пароконвектомат **Arach AP10M COMPACT** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Особенности:

- Функция регулировки влажности
- Таймер от 0 до 120 минут

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 10x GN 1/1 глубиной 40 мм / 6x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Габариты в упаковке: 630x1042x1110 мм

Характеристики

| | |
|--|----------------------|
| Подключение | 380 В |
| Количество уровней | 10 |
| Способ образования пара | инжектор |
| Тип габаритности | GN 1/1 |
| Размер габаритности (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления | электромеханическая |
| Температурный режим | от 60 до 250 °С |

| | |
|---------------------|--------|
| Мощность | 14 кВт |
| Ширина | 530 мм |
| Глубина | 842 мм |
| Высота | 910 мм |
| Вес (без упаковки) | 115 кг |
| Вес (с упаковкой) | 120 кг |
| Страна производства | Италия |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.