

Коммерческое предложение от 27.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Apach AB10QM

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_apach_ab10qm



Описание

Конвекционная печь **Apach AB10QM** предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста 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 листа для выпечки размером 600x400 мм.

Особенности:

- Инжекторный тип образования пара
- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха
- Высокопроизводительный вентилятор
- Переключатель режимов работы вентилятора
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности

- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)
- 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: 1035x1040x1320 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электромеханическое
Температурный режим	от 0 до 285 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	15.7 кВт
Ширина	937 мм
Глубина	827 мм
Высота	1211 мм
Вес (без упаковки)	133 кг
Вес (с упаковкой)	149 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.