



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат ITERMA G10

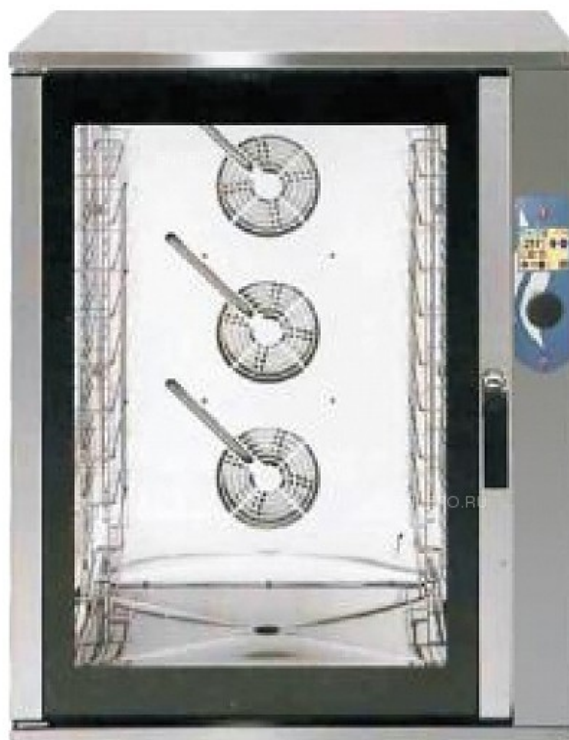
Пароконвектомат ****ITERMA G10**** предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет одновременно готовить разные блюда без смешения их запахов и вкусов, благодаря чему способно заменить собой сразу несколько видов теплового оборудования.

****Особенности:****

- * Электронное управление
- * 99 четырехшаговых программ
- * Цифровой контроль температуры
- * Таймер

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-iterma-g10/>



Цена: 278042.00 руб.

Характеристики

Высота	1120 мм
Ширина	820 мм
Глубина	806 мм
Мощность	12.4 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	148.5 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	противни 600x400

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Количество уровней	10
Температурный режим	от 0 до 280 °C
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.