



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат АТЕSY РУБИКОН АПК-10-1/1

Пароконвектомат ****АТЕSY РУБИКОН АПК-10-1/1**** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд как на пару, так и при помощи сухого нагрева. Модель оснащена кнопочной панелью управления и энкодером, позволяющими легко задавать параметры работы. Изделие полностью выполнено из нержавеющей стали AISI 304, дверца камеры оснащена двойным стеклом.

В комплект поставки входят термощуп и душирующее устройство.

**

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-atesy-rubikon-apk-10-1-1/>



Цена: 285650.00 руб.

Характеристики

Щуп	от 30 до 120 °C
Высота	1000 мм
Камера	от 30 до 250 °C
Ширина	845 мм
Глубина	780 мм
Род тока	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность	19 кВт

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

ТЭН камеры	18 кВт
ТЭН бойлера	9 кВт
Подключение	380 В
Частота тока	50 Гц
Макс. расход воды	от 4 до 6 л/час
Вес (без упаковки)	120 кг
Панель управления	электромеханическая
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	10
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Номинальная мощность	ТЭН камеры 18 кВт ТЭН бойлера: 9 кВт
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	68 мм
Диапазон установки таймера	от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.
Макс. глубина гастроемкости	65 мм
Номинальное напряжение на ТЭНе	220 В
Диапазон установки температуры	Щуп от 30 до 120 °С Камера: от 30 до 250 °С
Макс. нагрузка на гастроемкость	5 кг
Давление воды в водопроводной сети	от 200 до 600 кПа
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Габариты с ручкой и душирующим устройством	945x845x1000 мм

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

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

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.