



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Apach AP10QD

Пароконвектомат ****Apach AP10QD**** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры светодиодная, вмонтированная в дверь. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 4 гостроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм и термощуп.

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-ap10qd/>



Цена: 467212.00 руб.

Характеристики

Высота	1211 мм
Ширина	937 мм
Глубина	827 мм
Мощность	15.7 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	153 кг
Вес (без упаковки)	137 кг
Панель управления	электронная

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

Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Количество уровней	10
Габариты в упаковке	1035x1040x1320 мм
Температурный режим	от 0 до 260 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Количество скоростей вентилятора	2
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 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.