



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Arach Cook Line AP20QT

Пароконвектомат ****Arach Cook Line AP20QT**** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки входят тележка и термощуп.

****Особенности:****

- * Сенсорная панель управления
- * Встроенная автоматическая мойка
- * USB-порт

Цена: 896607.00 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	1900 мм
Ширина	1090 мм
Глубина	940 мм
Мощность	28.5 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	330 кг
Вес (без упаковки)	310 кг

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

Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	20
Габариты в упаковке	1190x1140x2100 мм
Температурный режим	0 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
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.