



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Convotherm Convotherm maxx 10.10

Пароконвектомат ****Convotherm maxx 10.10**** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 7-дюймовым TFT дисплеем с высоким разрешением, многоточечным термощупом, 3-скоростным вентилятором и функцией стерилизации паром.

****Режимы приготовления:****

* Пар: от 30 до 130 °C с гарантированным насыщением

* Комбинирова

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-convotherm-convotherm-maxx-10-10/>



Цена: 548330.00 руб.

Характеристики

Высота	1066 мм
Ширина	875 мм
Глубина	797 мм
Мощность	19.1 кВт
Подключение	380 В
Высота ножек	от 140 до 160 мм
Вес (без упаковки)	125.5 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	10
Температурный режим	от 30 до 250 °C
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор

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.