

Пароконвектомат Gierre MEGA 1040 DG

Пароконвектомат **Gierre MEGA 1040 DG** предназначен для приготовления широкого спектра блюд. Прибор изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- 60 программ для приготовления блюд
- Наличие термозупа
- 3 3-хскоростных вентилятора
- Эффективный контроль подачи пара
- Двойная изоляция платы управления
- Удобный, интуитивно понятный интерфейс
- Экономия при расходе средств
- Высокая надежность
- Европейские комплектующие
- Реверс вентиляторов
- Возможность приготовления сразу нескольких блюд
- Три режима работы:
 - режим конвекции до 270°C
 - режим парообразования до 100°C
 - режим конвекция + пар до 270°C



Цена: 295556 руб.

Характеристики	
Высота	985 мм
Ширина	940 мм
Глубина	830 мм
Мощность	14 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	95 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	10
Температурный режим	270 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23