

Пароконвектомат Gierre MEGA 640 DG Auto Cleaning

Пароконвектомат **Gierre MEGA 640 DG** предназначен для приготовления блюд в заведениях общепита: ресторанах, кафе, фаст-фудах и фабриках-кухнях. Модель позволяет заменить сразу несколько видов кухонного оборудования: плиту, жарочный и духовой шкаф, опрокидывающуюся сковороду, конвекционную печь, пищеварочный котел и др. Приготовление блюд в пароконвектомате помогает сохранить практически все полезные вещества продуктов.



Особенности:

- Автоматическая мойка - 4 программы: 7, 54, 60 и 90 минут
- Регулируемое увлажнение
- 60 программ с 5 фазами
- Таймер на 9 часов 59 минут
- Равномерное распределение пара и тепла в камере
- Термощуп
- 2 вентилятора с реверсом, скорость регулируется
- Слив для жидкости

Цена: 293609 руб.

Характеристики	
Высота	725 мм
Ширина	940 мм
Глубина	830 мм
Мощность	9.3 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	100 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	6
Температурный режим	270 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	75 мм
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