

Пароконвектомат Arach AP6.23M COMPACT

Пароконвектомат **Arach AP6.23M COMPACT** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Особенности:

- Функция регулировки влажности
- Таймер от 0 до 120 минут

Цена: 198050 руб.



| Характеристики | |
|--|--|
| Высота | 730 мм |
| Ширина | 530 мм |
| Глубина | 740 мм |
| Мощность | 5.3 кВт |
| Вместимость | 6x GN 2/3 глубиной 40 мм / 4x GN2/3 глубиной 65 мм |
| Подключение | 380 В |
| Вес (с упаковкой) | 85 кг |
| Вес (без упаковки) | 80 кг |
| Панель управления | электромеханическая |
| Тип gastronormности | GN 2/3 |
| Количество уровней | 6 |
| Габариты в упаковке | 630x940x930 мм |
| Температурный режим | от 60 до 250 °С |
| Страна-производитель | Италия, Турция |
| Размер gastronormности (наруж./внутр.) | 352x325 / 329x300 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