

## Пароконвектомат Apach Chef Line LEI202S WCF

Пароконвектомат \*\*Apach Chef Line LEI202S WCF\*\* предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления со светодиодным дисплеем, отдельной кнопкой управления 4 циклами готовки, кнопкой с внутренней подсветкой для доступа к программам и переключателями Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подт

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-chef-line-lei202s-wcf/>

Цена: 2692434.00 руб.



### Характеристики

Высота	1810 мм
Ширина	1290 мм
Глубина	895 мм
Мощность	Нагрев камеры 60 кВт Вентилятор: 1,8 кВт
Вентилятор	1,8 кВт
Подключение	380 В
Нагрев камеры	60 кВт

Вес (с упаковкой)	460 кг
Вес (без упаковки)	345 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 2/1
Количество уровней	20
Габариты в упаковке	1410x1120x2060 мм
Производительность	от 300 до 500 блюд/час
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	63 мм
Количество скоростей вентилятора	1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 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.