

Пароконвектомат Apach AP5.23M

Пароконвектомат **Apach AP5.23M** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 2 gastronormы GN 2/3 глубиной 20 мм.

Особенности:

- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут



Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	630 мм
Ширина	700 мм
Глубина	715 мм
Мощность	5.4 кВт
Подключение	380 В, 220 В
Вес (с упаковкой)	64 кг
Вес (без упаковки)	55 кг
Панель управления	электромеханическая
Тип gastronormы	GN 2/3
Количество уровней	5
Габариты в упаковке	800x915x800 мм
Температурный режим	от 60 до 265 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм

Характеристики

Количество скоростей вентилятора	2
Размер габаритности (наруж./внутр.)	352x325 / 329x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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