

Пароконвектомат Fagor AE-061

Пароконвектомат **Fagor AE-061** находит широкое применение на предприятиях общественного питания, а также супермаркетах с собственной кухней. Оборудование заменяет сразу несколько устройств благодаря широкому спектру типов готовки, экономя тем самым пространство и электроэнергию.

Особенности:

- Парогенератор, с датчиком контроля образования накипи
- 5 режимов приготовления:
 - Пар
 - Низкотемпературный пар
 - Регенерация
 - Комбинация
 - Конвекция
- Полуавтоматическая система удаления накипи
- Термощуп
- Душ
- 3 скорости вентилятора, 2 режима мощности
- Автореверс для изменения направления вращения вентилятора



Цена: 361960 руб.

Характеристики	
Высота	846 мм
Ширина	898 мм
Глубина	867 мм
Мощность	9.3 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	141 кг
Панель управления	электронная
Тип гостроемкости	GN 1/1
Количество уровней	6
Температурный режим	300 °C
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	бойлер
Размер гостроемкости (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