

Тепловой шкаф Alto-Shaam AR-7H

Тепловой шкаф **Alto-Shaam AR-7H** предназначен для поддержания в горячем состоянии гриль-блюд на предприятиях общественного питания.

Технология нагрева Halo Heat обеспечивает равномерное распределения тепла без использования вентилятора и сохранение влаги без поддона для регулирования влажности. Благодаря сохранению исходной влажности вкус продукта получается более нежным, а отсутствие обдува исключает высушивание продукта и потеря веса при этом минимальная.



Тепловые шкафы можно устанавливать друг на друга, либо комплектовать с гриль-баром.

Особенности:

- Регулируемое термореле и датчик температуры для контроля температуры внутри шкафа
- Полупроводниковая электронная система управления для простоты настройки температуры:
 - Четкий, легко читаемый ЖК-дисплей
 - Шаг настройки температуры 1 °C
- Пульт управления:
 - 4-разрядный LED-дисплей
 - Кнопки-стрелки «Вверх» и «Вниз» для настройки температуры
 - Блокировка
 - Выключатель питания
 - Световые индикаторы рабочего состояния
- Подсветка (4 лампы по 60 Вт)
- 4 проволочные полки из нержавеющей стали
- 2 боковые стойки с неповоротными направляющими
- Правосторонняя дверь из энергосберегающего стекла
- Магнитная защелка двери
- Колесики: 2 фиксированных и 2 поворотных со стопорами
- Корпус из немагнитной нержавеющей стали
- Сплошная задняя стенка из нержавеющей стали для снижения тепловых потерь
- Упрочненная криволинейная ручка

Цена: 453890 руб.

Характеристики	
Общая	27 кг
Высота	1028 мм
Формат	тепловой шкаф
Ширина	968 мм
Глубина	813 мм

Характеристики

Материал	нерж. сталь
Мощность	2.1 кВт
Тип стола	обогреваемая камера
Напряжение	220 В
Вместимость	Противни 457х660х25 мм 8 Противни 457х330х25 мм: 16 Куриные лодочки: до 24 (6 на полку) Общая: 27 кг
Диаметр колес	127 мм
Куриные лодочки	до 24 (6 на полку)
Вес (с упаковкой)	145 кг
Вес (без упаковки)	122 кг
Количество дверей	1
Противни 457х330х25 мм	16
Противни 457х660х25 мм	8
Габариты в упаковке	1346х1143х1143 мм
Страна-производитель	США
Количество направляющих	16
Расстояние между уровнями	75 мм
Температурный режим камеры	от 16 до 93 °С

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