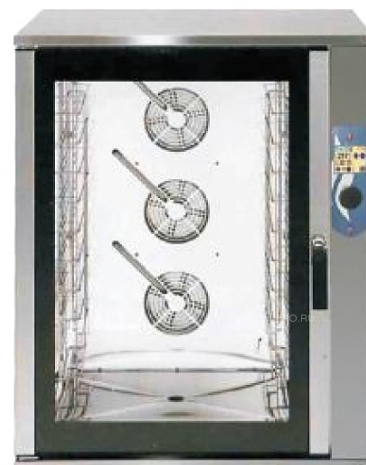


Пароконвектомат ITERMA G10

Пароконвектомат **ITERMA G10** предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет одновременно готовить разные блюда без смешения их запахов и вкусов, благодаря чему способно заменить собой сразу несколько видов теплового оборудования.

Особенности:

- Электронное управление
- 99 четырехшаговых программ
- Цифровой контроль температуры
- Таймер
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Обдув стекла
- Подсветка галогеновыми лампами
- Возможность переустановки двери



Цена: 201270 руб.

| Характеристики | |
|---------------------------|------------------|
| Высота | 1120 мм |
| Ширина | 820 мм |
| Глубина | 806 мм |
| Мощность | 12.4 кВт |
| Подключение | 380 В |
| Вес (без упаковки) | 148.5 кг |
| Панель управления | электронная |
| Тип гастроемкости | противни 600x400 |
| Количество уровней | 10 |
| Температурный режим | от 0 до 280 °С |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Расстояние между уровнями | 80 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