

Пароконвектомат ITERMA G20

Пароконвектомат **ITERMA G20** 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
- 2-х зонный контроль температуры
- 99 четырехшаговых программ
- 3 режима работы
- 5 реверсивных вентиляторов
- Термокерн
- Таймер
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Обдув стекла
- Подсветка

Цена: 342500 руб.

Характеристики	
Высота	1880 мм
Ширина	920 мм
Глубина	824 мм
Мощность	22.5 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	227 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Количество уровней	20
Температурный режим	от 30 до 280 °С
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	66 мм
Размер гастроемкости (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