

## Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-06М** предназначен для приготовления блюд и выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Модель оснащена возможностью регулировки подачи пара, ручным замком двери, таймером и контролем температуры. Сушка камеры происходит через открытие заслонки для выхода пара. Модель может использоваться самостоятельно или в составе технологической линии. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



### Особенности:

- Реверс вентилятора срабатывает автоматически
- Двойное стекло двери
- Автоматическая мойка отсутствует
- 2 вентилятора
- 3 скорости вентилятора
- 2 ТЭНа

**Цена: 161148 руб.**

Характеристики	
Высота	835 мм
Ширина	от 890 до 950 мм
Глубина	922 мм
Мощность	10.7 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	145 кг
Панель управления	механическая
Тип gastronorm	GN 1/1, противни 600x400
Количество уровней	6
Температурный режим	от 45 до 270 °С
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Размер gastronorm (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](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**