

Пароконвектомат Тесноека MKF 511 S

Пароконвектомат **Тесноека MKF 511 S** серии Millennial Cooking предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.



Особенности:

- Механическая панель управления
- 5 уровней подачи пара
- Прямой впрыск пара с регулировкой
- 1 вентилятор с реверсом
- Таймер с установкой от 10 до 120 минут
- Охлаждаемая дверца
- Регулируемые петли на дверце
- Уровень защиты: IPX3

Цена: 129910 руб.

Характеристики	
Высота	700 мм
Ширина	730 мм
Глубина	855 мм
Мощность	7.8 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	86 кг
Вес (без упаковки)	78 кг
Панель управления	электромеханическая
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	5
Температурный режим	от 30 до 270 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	68 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