

Пароконвектомат Apach Cook Line AP5QT

Пароконвектомат **Apach Cook Line AP5QT** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки входят 2 gastronormы GN 1/1 глубиной 20 мм и термощуп.

Особенности:

- Сенсорная панель управления
- Встроенная автоматическая мойка
- USB-порт



Цена: 239417 руб.

Характеристики

Характеристики	
Высота	715 мм
Ширина	935 мм
Глубина	840 мм
Мощность	10.5 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	123 кг
Вес (без упаковки)	103 кг
Панель управления	электронная
Тип gastronormы	GN 1/1, противни 600x400
Количество уровней	5
Габариты в упаковке	1035x1040x805 мм
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество скоростей вентилятора	2
Размер gastronormы (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 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