

Пароконвектомат Apach Cook Line AP20QT

Пароконвектомат **Apach Cook Line AP20QT** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки входят тележка и термощуп.

Особенности:

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

Цена: 684786 руб.



Характеристики	
Высота	1900 мм
Ширина	1090 мм
Глубина	940 мм
Мощность	28.5 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	330 кг
Вес (без упаковки)	310 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	20
Габариты в упаковке	1190x1140x2100 мм
Температурный режим	0 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество скоростей вентилятора	2
Размер габаритности (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