

Пароконвектомат Apach AP20QM

Пароконвектомат ****Apach AP20QM**** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входит тележка на 20 гастроемкостей размером GN 1/1.

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-ap20qm/>

Цена: 837237.00 руб.



Характеристики

Высота	1900 мм
Ширина	1051 мм
Глубина	934 мм
Мощность	28.5 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	310 кг

Вес (без упаковки)	290 кг
Панель управления	электромеханическая
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Количество уровней	20
Габариты в упаковке	1250x1140x2100 мм
Температурный режим	от 60 до 265 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Количество скоростей вентилятора	2
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамабиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.