

Пароконвектомат Apach Chef Line LEI071S WCF

Пароконвектомат **Apach Chef Line LEI071S WCF** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления со светодиодным дисплеем, отдельной кнопкой управления 4 циклами готовки, кнопкой с внутренней подсветкой для доступа к программам и переключателями Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подт

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-chef-line-lei071s-wcf/>

Цена: 834078.00 руб.



Характеристики	
Высота	820 мм
Ширина	875 мм
Глубина	825 мм
Мощность	Нагрев камеры 10 кВт Вентилятор: 0,37 кВт
Вентилятор	0,37 кВт
Подключение	380 В
Нагрев камеры	10 кВт

Вес (с упаковкой)	135 кг
Вес (без упаковки)	117 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	7
Габариты в упаковке	945x990x1000 мм
Производительность	от 50 до 120 блюд/час
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество скоростей вентилятора	1
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**, **Альфамобиль**, **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.