



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Apach Chef Line LGI202T

Пароконвектомат **\*\*Apach Chef Line LGI202T\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления с цветным дисплеем и переключателем Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подтверждения выбора. Расширительная камера теплообменника - из жаростойкой стали AISI 310S, решетки - из нержавеющей стали

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-chef-line-lgi202t/>

Цена: 3606412.00 руб.



### Характеристики

|            |                                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Высота     | 1810 мм                                                                        |
| Ширина     | 1290 мм                                                                        |
| Газовая    | 54 / 46440 кВт                                                                 |
| Глубина    | 895 мм                                                                         |
| Мощность   | Нагрев камеры 54 / 46440 кВт<br>Газовая: 54 / 46440 кВт<br>Вентилятор: 1,8 кВт |
| Вентилятор | 1,8 кВт                                                                        |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Напряжение                           | 220 В                  |
| Подключение                          | газ                    |
| Нагрев камеры                        | 54 / 46440 кВт         |
| Вес (с упаковкой)                    | 510 кг                 |
| Вес (без упаковки)                   | 400 кг                 |
| Диагональ дисплея                    | 7" (178 мм)            |
| Панель управления                    | электронная            |
| Тип гастроемкости                    | GN 2/1                 |
| Количество уровней                   | 20                     |
| Габариты в упаковке                  | 1410x1120x2060 мм      |
| Производительность                   | от 300 до 500 блюд/час |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °С        |
| Страна-производитель                 | Италия                 |
| Способ образования пара              | инжектор               |
| Расстояние между уровнями            | 63 мм                  |
| Количество скоростей вентилятора     | 6                      |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 646x530 / 620x530 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.