



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Arach Cook Line AP5QT

Пароконвектомат ****Arach 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 гасстроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм и термошуп.

****Особенности:****

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



Цена: 321040.00 руб.

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

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

Тип гастроемкости	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 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.