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 Газовая: 54 / 46440 кВт Вентилятор: 1,8 кВт
Вентилятор	1,8 кВт

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 °C
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.