



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Lefa CMT8-1/1

Пароконвектомат **\*\*Lefa CMT8-1/1\*\*** предназначен для термической обработки продуктов на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.

Оборудование оснащено комбинированной термокамерой с технологией копчения жидким дымом, обладает функциями выпекания, конвекции и приготовления на пару. Термокамера изготовлена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит шкаф-подставка.

**\*\*Особенности:\*\***

- \* Встроенное душирующее устройство

...

Полное описание читайте на странице товара:

<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-lefa-cmt8-1-1/>

Цена: 760440.00 руб.



### Характеристики

|        |         |
|--------|---------|
| Высота | 1290 мм |
|--------|---------|

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

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



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

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

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Ширина                               | 750 мм               |
| Глубина                              | 760 мм               |
| Мощность                             | 12.86 кВт            |
| Подключение                          | 380 В                |
| Вес (с упаковкой)                    | 255 кг               |
| Вес (без упаковки)                   | 215 кг               |
| Панель управления                    | электронная          |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Подключение к воде                   | 1/2 дюйма            |
| Количество уровней                   | 8                    |
| Температурный режим                  | 250 °C               |
| Страна-производитель                 | Германия             |
| Подключение к вентиляции             | DN80                 |
| Подключение к канализации            | DN50                 |
| Подключение к электросети            | 3/N/PE               |
| 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.