





## Пароконвектомат Apach Cook Line AP10D **COMPACT**

Пароконвектомат \*\*Apach Cook Line AP10D СОМРАСТ\*\* предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входит термощуп. Листы для выпечки в компле

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-cookline-ap10d-compact/

Цена: 399224.00 руб.



Характеристики	
Высота	910 мм
Ширина	530 мм
Глубина	842 мм
Мощность	14 кВт
Вместимость	10x GN 1/1 глубиной 40 мм / 6x GN 1/1 глубиной 65 мм
Подключение	380 B



Вес (с упаковкой)	120 кг
Вес (без упаковки)	115 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	10
Габариты в упаковке	630x1042x1110 мм
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество скоростей вентилятора	2
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530х325 / 500х300 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.