



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Apach Chef Line LEB071T

Пароконвектомат **\*\*Apach Chef Line LEB071T\*\*** 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. Бойлер выполнен из нержавеющей стали AISI 304, корпус электронагревателей - из нержавеющей стали INCO

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-chef-line-lev071t/>



Цена: 1160890.00 руб.

### Характеристики

|             |                                                                       |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Высота      | 820 мм                                                                |
| Ширина      | 875 мм                                                                |
| Глубина     | 825 мм                                                                |
| Мощность    | Нагрев камеры 10 кВт<br>Нагрев паром: 7,5 кВт<br>Вентилятор: 0,37 кВт |
| Вентилятор  | 0,37 кВт                                                              |
| Подключение | 380 В                                                                 |

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**

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Нагрев паром                         | 7,5 кВт               |
| Нагрев камеры                        | 10 кВт                |
| Вес (с упаковкой)                    | 157 кг                |
| Вес (без упаковки)                   | 139 кг                |
| Диагональ дисплея                    | 7" (178 мм)           |
| Панель управления                    | электронная           |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1                |
| Количество уровней                   | 7                     |
| Габариты в упаковке                  | 945x990x1000 мм       |
| Производительность                   | от 50 до 120 блюд/час |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C       |
| Страна-производитель                 | Италия                |
| Способ образования пара              | бойлер                |
| Расстояние между уровнями            | 70 мм                 |
| Количество скоростей вентилятора     | 6                     |
| 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.