



Пароконвектомат Apach Chef Line LGI101S WCF

Пароконвектомат **Apach Chef Line LGI101S WCF** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления со светодиодным дисплеем, отдельной кнопкой управления 4 циклами готовки, кнопкой с внутренней подсветкой для доступа к программам и переключателями Scroller Plus с принципом работы "Крути и Нажимай" для подт

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-chefline-lgi101s-wcf/

Цена: 1311580.00 руб.



Характеристики	
Высота	1040 мм
Ширина	930 мм
Газовая	18 / 15480 кВт
Глубина	825 мм
Мощность	
	Нагрев камеры 18 / 15480 кВт Газовая: 18 / 15480 кВт Вентилятор: 1 кВт
Вентилятор	1 кВт



Напряжение	220 B
Подключение	380 B
Нагрев камеры	18 / 15480 кВт
Вес (с упаковкой)	205 кг
Вес (без упаковки)	180 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	10
Габариты в упаковке	1000х990х1250 мм
Производительность	от 80 до 150 блюд/час
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество скоростей вентилятора	1

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

530x325 / 500x300 мм

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.

Размер гастроемкости (наруж./внутр.)