



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Fagor APE-101

Пароконвектомат ****Fagor APE-101**** находит широкое применение на предприятиях общественного питания, а также супермаркетах с собственной кухней. Оборудование заменяет сразу несколько устройств благодаря широкому спектру типов готовки, экономя тем самым пространство и электроэнергию.

****Особенности:****

- * Сенсорное управление
- * Парогенератор, с датчиком контроля образования накипи
- * 4 режима приготовления: Пар, Регенерация, Комбина

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-fagor-ape-101/>

Цена: 1060082.00 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	1117 мм
Ширина	867 мм
Глубина	898 мм
Мощность	19.2 кВт
Подключение	380 В
Уровень шума	60 дБ
Вес (с упаковкой)	204 кг

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

Вес (без упаковки)	172 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	10
Температурный режим	300 °C
Страна-производитель	Испания
Способ образования пара	бойлер

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.