



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Apach AP10M COMPACT

Пароконвектомат **\*\*Apach AP10M COMPACT\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

### **\*\*Особенности:\*\***

- \* Функция регулировки влажности
- \* Таймер от 0 до 120 минут

Цена: 352203.00 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 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**

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Вес (с упаковкой)                    | 120 кг               |
| Вес (без упаковки)                   | 115 кг               |
| Панель управления                    | электромеханическая  |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Количество уровней                   | 10                   |
| Габариты в упаковке                  | 630x1042x1110 мм     |
| Температурный режим                  | от 60 до 250 °C      |
| Страна-производитель                 | Италия               |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| 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.