



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат PIRON PF9004D

Пароконвектомат **\*\*PIRON PF9004D\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.

### **\*\*Особенности:\*\***

- \* 99 программ с 4 этапами приготовления для каждой программы
- \* 16 загруженных рецептов
- \* Ручной контроль температуры
- \* 6 скоростей
- \* Техн

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-piron-pf9004d/>



Цена: 213550.00 руб.

### Характеристики

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Высота             | 640 мм              |
| Ширина             | 920 мм              |
| Глубина            | 900 мм              |
| Мощность           | 9.6 кВт             |
| Подключение        | 380 В               |
| Вес (без упаковки) | 96 кг               |
| Панель управления  | электромеханическая |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Тип гастроемкости                    | противни 600x400, GN 1/1 |
| Количество уровней                   | 4                        |
| Температурный режим                  | от 30 до 260 °C          |
| Страна-производитель                 | Италия                   |
| Способ образования пара              | инжектор                 |
| Расстояние между уровнями            | 75 мм                    |
| 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.