



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch 6.10 ES

Пароконвектомат **\*\*Convotherm 4 easyTouch 6.10 ES\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 9-дюймовым full-touch экраном, многоточечным термощупом, 3-цветным индикатором, показывающим текущее рабочее состояние, 5-скоростным вентилятором и программируемым таймером запуска.

**\*\*Режимы приготовления:\*\***

\* Пар: от 30 д

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-convotherm-4-easytouch-6-10-es/>



Цена: 898880.00 руб.

### Характеристики

|             |                                                              |
|-------------|--------------------------------------------------------------|
| Высота      | 762 мм                                                       |
| Ширина      | 876 мм                                                       |
| Глубина     | 794 мм                                                       |
| На лоток    | 15 кг                                                        |
| Мощность    | 11 кВт                                                       |
| Расход воды | В процессе приготовления 2,3 л/час<br>Максимальный: 36 л/час |

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**

|                                      |                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| Вместимость                          | 6+1 x GN 1/1                                |
| Подключение                          | 380 В                                       |
| Максимальный                         | 36 л/час                                    |
| Давление воды                        | от 1,5 до 6 бар                             |
| Вес (без упаковки)                   | 111 кг                                      |
| Панель управления                    | электронная                                 |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1                                      |
| Количество уровней                   | 6                                           |
| На пароконвектомат                   | 30 кг                                       |
| Температурный режим                  | от 30 до 250 °С                             |
| Страна-производитель                 | Германия                                    |
| Максимальная нагрузка                | На лоток 15 кг<br>На пароконвектомат: 30 кг |
| Способ образования пара              | инжектор                                    |
| В процессе приготовления             | 2,3 л/час                                   |
| Максимальный уровень шума            | 70 дБ                                       |
| Размер вытяжного патрубка            | 50 мм                                       |
| Предохранительный перелив            | 80x25 мм                                    |
| Температура воды на выходе           | 80 °С                                       |
| Кол-во тарелок при банкетной системе | от 15 до 20 шт.                             |

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.

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)