



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Angelo Po FX101E3

Пароконвектомат **\*\*Angelo PoFX101E3\*\*** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, рабочая каме

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-angelo-po-fx101e3/>



Цена: 897680.00 руб.

### Характеристики

|             |                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------|
| Высота      | 1030 мм                                           |
| Ширина      | 920 мм                                            |
| Глубина     | 901 мм                                            |
| Мощность    | 17.3 кВт                                          |
| Вместимость | Гастроемкости GN 1/1 10<br>Противни 600x400 мм: 8 |
| Подключение | 380 В, 220 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

|                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Высота слива                         | 10 мм                    |
| Диаметр слива                        | 40 мм                    |
| Водозабор трубы                      | 3/4"                     |
| Противни 600x400 мм                  | 8                        |
| Вес (с упаковкой)                    | 167 кг                   |
| Вес (без упаковки)                   | 155 кг                   |
| Размер в упаковке                    | 1010x965x1256 мм         |
| Гастроемкости GN 1/1                 | 10                       |
| Панель управления                    | электронная              |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1, противни 600x400 |
| Сток в канализацию                   | 460 мм                   |
| Количество уровней                   | 10, 8                    |
| Температурный режим                  | от 10 до 300 °С          |
| Расход холодной воды                 | 30 л/ч                   |
| Страна-производитель                 | Италия                   |
| Способ образования пара              | инжектор                 |
| Внутренние размеры камеры            | 645x510x755 мм           |
| Расстояние между уровнями            | 66 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.