



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Apach AP10T

Пароконвектомат **\*\*Apach AP10T\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 гостроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм и трехточечный термощуп.

**\*\*Особенности:\*\***

- \* Сенсорная панель управления на

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-apach-ap10t/>



Цена: 712478.00 руб.

### Характеристики

| Характеристики     |          |
|--------------------|----------|
| Высота             | 1259 мм  |
| Ширина             | 790 мм   |
| Глубина            | 942 мм   |
| Мощность           | 16.1 кВт |
| Подключение        | 380 В    |
| Вес (с упаковкой)  | 158 кг   |
| Вес (без упаковки) | 140 кг   |

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**

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Диагональ дисплея                    | 7"                   |
| Панель управления                    | электронная          |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Количество уровней                   | 10                   |
| Расширение дисплея                   | 800x480              |
| Габариты в упаковке                  | 920x1080x1390 мм     |
| Температурный режим                  | от 0 до 260 °С       |
| Страна-производитель                 | Италия               |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Расстояние между уровнями            | 80 мм                |
| Количество скоростей вентилятора     | 10                   |
| 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.